GB

VITROCERAMIC TOP PLATE FREE STANDING COOKER
USER MANUAL

Dear User,

We aim to provide you with a high quality product manufactured in our modern factory with great care and in compliance with total quality control principles.

Therefore, we suggest you read the user manual carefully before using the product and, keep it safe for future reference.

Warning : All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Note:

This user manual covers more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

CONTENTS

Installation of your oven

Technical features of your oven

Important warnings

If your oven does not operate

Description of oven & control panels

Using and description hob section for vitroceramic

Adjustment of electronic timer (optional

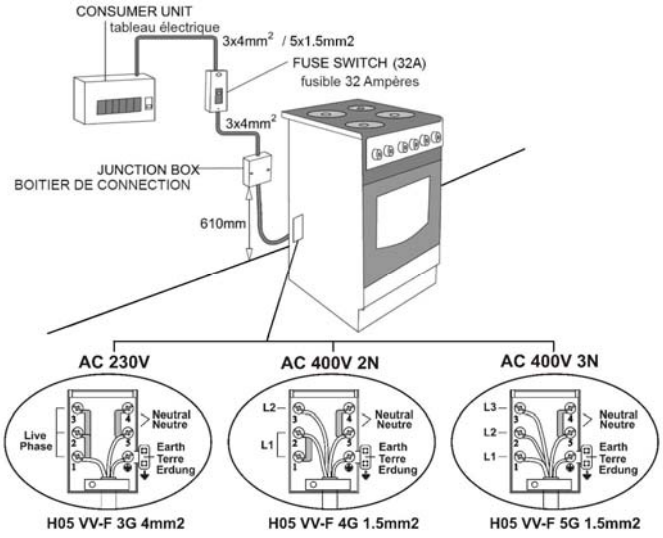
Using grill deflector plate

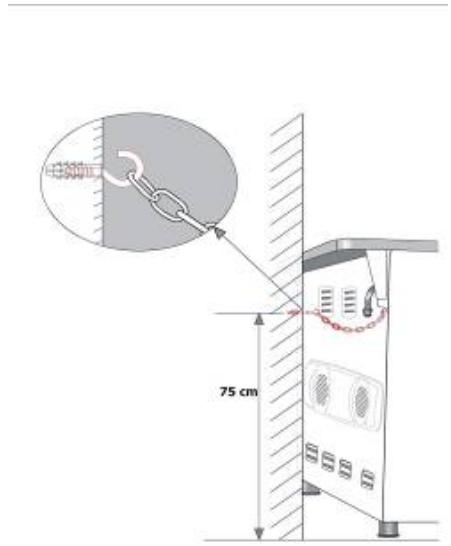
Maintenance and cleaning

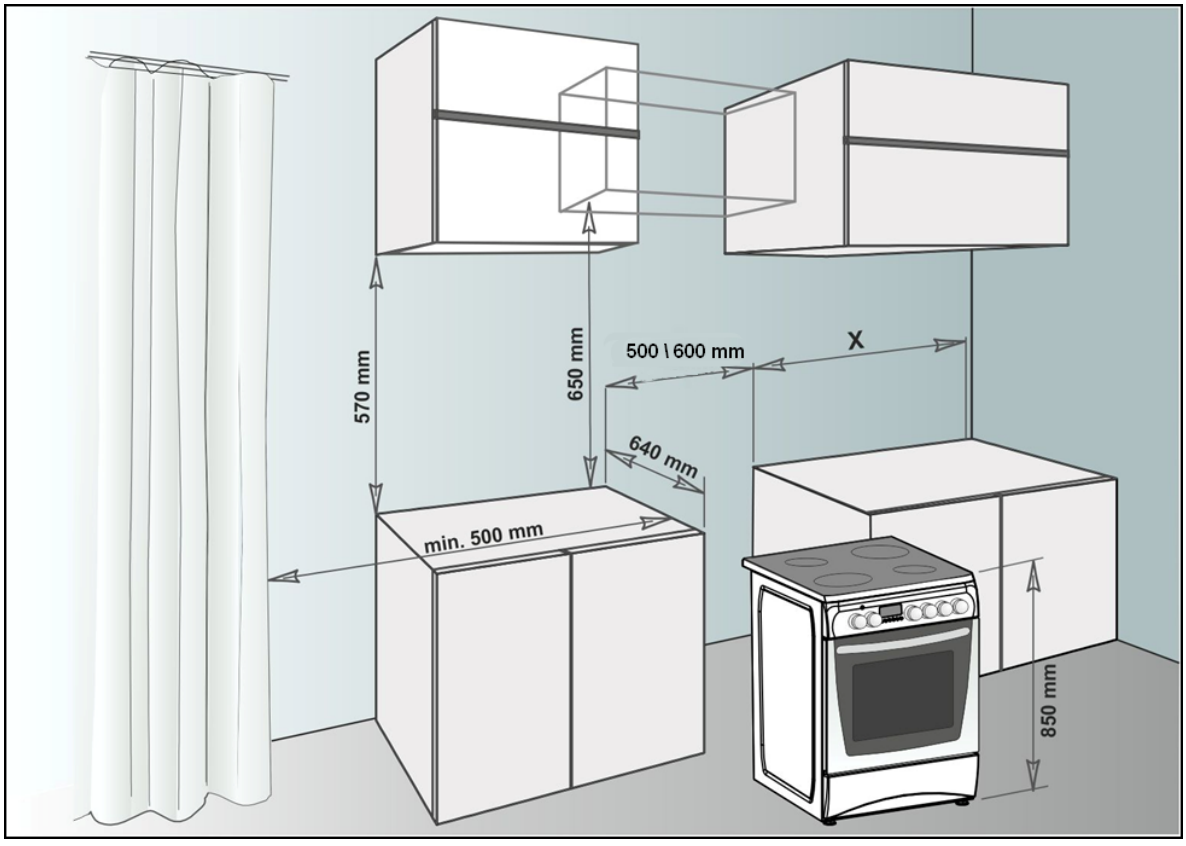
INSTALLATION OF YOUR OVEN

1. Your oven requires 40 Amp fuse for mono phase or 3x16 Amp fuse for 3 phase supply according to electrical power for cooker section has 4 ceramic heater and oven section has electric models. Installation by a qualified electrician is mandatory.
2. Your oven is adjusted in compliance with 230 / 400 V AC, 50 / 60 Hz electric supply. If the mains are different from this specified value, contact your authorized service.
3. Electrical connection of the oven should only be made to connections/sockets with an earth system installed in compliance with local regulations. If there are no connections/sockets with an earth system in place where the oven will be installed, immediately contact a qualified electrician to install. The manufacturer is not responsible for damages that will arise because of the appliance not be connected to an earth system.
4. If your supply cable gets damaged, it should be replaced by an authorized service agent or qualified electrician in order to avoid danger or electric shock.
5. Electrical cable should not touch the hot parts of the appliance.
6. The oven should be using a well ventilation place and should be install on flat ground.
7. Operate your oven in dry atmosphere.
8. When placing your oven to its location, ensure that it is at the counter level. Bring it to the counter level by adjusting the feet if necessary.

Before using the appliance, in order to ensure safe use, be sure to fix the appliance to the wall using the chain and hooked screw supplied. Ensure that the hook is screwed into the wall securely.







TECHNICAL FEATURES OF YOUR OVEN

Specifications	50 x 60	60 x 60
Outer width	500 mm	600 mm
Outer depth	630 mm	630 mm
Outer height	855 mm	855 mm
Inner width	365 mm	465 mm
Inner depth	410 mm	410 mm
Inner height	355 mm	355 mm
Lamp power	15 W	15 W
Thermostat	50 - 280 C	50 - 280^0 C
Bottom heating element	1000 W	1200 W
Top heating element	800 W	1000 W
Turbo heating element	1800 W	2200 W
Grill heating element	1500 W	2000 W
Supply voltage	230 / 400 V, 50-60 Hz	230 / 400 V, 50-60 Hz
Ceramic heater ø140	1200 W	1200 W
Ceramic heater ø180	1800 W	1800 W

- Before starting to use the appliance, read the user manual carefully. In this user Manual, there is important information regarding your safety, oven usage and maintenance.
- Keep this user manual somewhere safe, and make it available to anyone who uses the oven.

IMPORTANT WARNINGS

1. Pay attention to minimum health and safety requirements.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
4. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven
5. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away
6. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
7. Keep the gas hose and electrical cable of your oven away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
8. Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
9. In case of power failure, readjust your timer definitely. Otherwise, the oven will not operate (Digital Timer).
10. Usage of your appliance creates moisture and heath in the room it is placed, make sure that your kitchen is ventilated well. Maintain the natural ventilation ducts properly.
11. When the oven is being used, some parts may become hot, even when you turned off the switches the parts can be hot still; children should be kept away and supervised at all times., do not touch to cooking zone on vitroceramic hob during warning indicators are lighting. <u>The indicators stay lighting during danger temperature on the surface of cooker zone even you turned off cooking switches of hob.</u>
12. When the oven is hot never touch the oven glass by hand.
13. Before starting to use your appliance, keep curtain, tulle, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or on the appliance.
14. The oven produced for cooking purpose. Please do not use except for purpose.
15. For disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection, must be incorporated in fixed wiring in accordance with the wiring rules.
16. When connecting to a cooker panel, the supply switch must have a double pole switch with contact separation of 3 mm minimum
17. Use glove when using cooker. Do not touch on hot surfaces and hot parts.
18. Do not splash water onto the cooker.
19. Do not use cooker in potentially explosive atmospheres.
20. Do not carry cooker holding with handle.
21. Some models are supplied without a plug-an-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm2 or for 3 phase: H05 VV - F 5 G 1.5 mm2
22. The glass ceramic can be damaged by objects falling onto it.
23. If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts

IF YOUR OVEN DOES NOT OPERATE

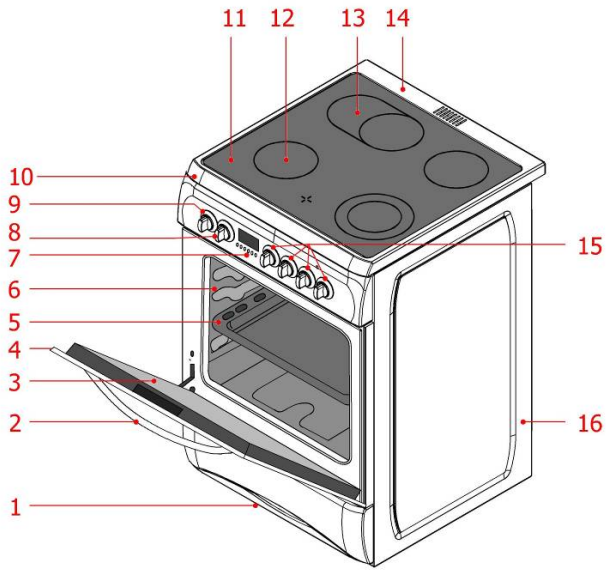
1. Please check that the electrical supply is connected and turned-on to the oven
2. Please check that there is electricity supply to the property.
3. Please check the fuse.
4. Please check the clock / auto programmer is set to the manual mode. (For Digital Timer option)
5. If you cannot solve the problem, contact the manufacturer-supplier, services agent or similar qualified persons.

DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

Fan		Top+bottom heating element	
Turbo heating element+fan		Lamp	
Bottom/Top heating elemens+fan		Bottom heating element+fan	
Grill heating element+fan		Electrical timer	
Grill heating element		Turnspit	
Top heating element		Bottom heating element	

THERMOSTAT KNOB; In order to operate the oven, thermostat must be adjusted to desire temperature. Your thermostat has a feature of adjustment to 50 - 280 degree.
MECHANIC TIMER KNOB (Optional); In order to operate the oven, timer switch should be adjusted to desired time.

DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

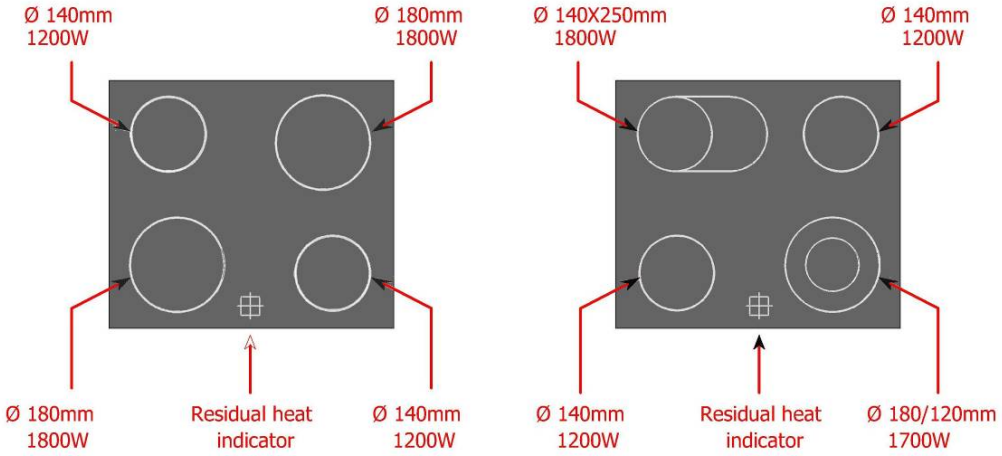


1.	Drawer
2.	Handle
3.	Inner glass of oven door
4.	Glass oven door
5.	Oven tray
6.	Cavity
7.	Digital timer (optional)
8.	Command knob for oven
9.	Thermostat knob
10.	Command panel
11.	Glass top plate
12.	Heating place
13.	Heating place
14.	Metal top plate
15.	Regulators for vitroceramic hobs
16.	Side panel

USING AND DESCRIPTION OF HOB SECTION FOR VITROCERAMIC

For rotary switch

1. You operate the hob with the ring switches on the control panel of oven. This switch regulates the energy in order to reach desired temperature set by you.
2. In order to have a good cooking result from the hob, the pans bottom should be as thick and flat as possible.
3. Bottom of pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. Switch cooking zones off before the end of the cooking time, to take advantage of residual heat.
4. Turn the knob to clockwise for starting to operate. Temperature set up by the knob position on the line gradually increasing up to max. (Single zone)
5. For dual cooking zone the first ring operating like single zone; second ring starts to operate after extra turning by some more force to clockwise on the “max” region end of the ring sign. When you turn to counter clockwise, the first ring will operate as maximum range and the second ring’s power will reduce up to you desire temperature.
6. At the “0” position, all the rings become off.



For ring control

You operate the hob with the ring switches on the control panel of the hob. This switch regulates the energy in order to reach the desired temperature which is set by you.

In order to have a good cooking result from the hobs, the pans bottom should be as thick and flat as possible.

The bottom of the pans and cooking zones should be the same size. If possible, always place lids on the pans. Always place cookware on the cooking zone before it is switched on. To take advantage of the residual heat switch cooking zones off before the end of the cooking time.

Turn the knob clockwise for starting to operate. Temperature is set up by the knob position on the line gradually increasing up to max.(Single zone)

At the "0" position, all the rings turn off.

Features
140mm hilight 1200W
180mm hilight 1800W
180/120mm Dual hilight 1700W
140x250mm Oval hilight 1800W

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

USING OVEN SECTION

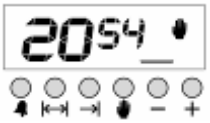
1. When your oven is operated first time, an odor will be spread out which will be sourced from using the heating elements. In order to get rid of this, operate it at 250 °C for 45 minutes while it is empty.
2. In order to make cooking in your oven; oven switch must have been rotated; otherwise oven does not operate.
3. Kinds of meals you will cook, cooking times and Thermostat positions were given in cooking table. The values given in the cooking table are characteristic values and were obtained as a result of the tests performed in our laboratory. You can find different flavors suitable for your taste depending on your cooking and using habits.
4. You can make chicken revolving in your oven by means of the accessories.(optional)
5. Cooking times: The results may change according to the area voltage and material having different quality, amount and temperatures.
6. During the time when cooking is being performed in the oven, the lid of the oven should not be opened frequently.
7. Otherwise circulation of the heat may be imbalanced and the results may change.
8. Using cake forms while cooking cake gives better result.

COOKING TIME TABLE

Meals	Temperature (°C)	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	150 - 170	2	30 - 35
Pastry	200 - 220	2	35 - 45
Biscuit	160 - 170	3	20 - 25
Cookie	160 - 170	3	20 - 35
Cake	160 - 180	2	25 - 35
Braided cookie	200 - 220	2	30 - 40
Filo pastry	180 - 200	2	35 - 45
Savory pastry	160 - 180	2	20 - 30
Lamb meat	210 - 230	1	90 – 120
Veal	210 - 230	1	90-120
Mutton	210 - 230	1	90-120
Chicken (in pieces)	210 - 230	1	75 - 100
Fish	190 - 210	3	40 - 50

Note: The values in the Table are the results obtained in our laboratories. You can find flavors different and suitable to your taste by experience. 5 - 10 min. preliminary heating should be done prior cooking.

ADJUSTMENT OF ELECTRONIC TIMER (OPTIONAL)



is an electronic timer, which enables your oven to get the food ready to serve at the desired time. The only thing to be done is to program the cooking time and ready time. It can also be used as an alarm clock, where you just give in the amount of time after which it should remind you by a buzzer tone.

Time Of Day Adjustment

You can adjust the displayed time only if no automatic cooking program is in progress (there is just the time and the hand icon on the screen). Press the button, a small triangle between the hours and minutes will start to flash.(1) Use the + or – buttons for adjustment.(2) Long presses of those buttons will enable fast adjustments.

1) Switch into the time adjustment mode. 2) Adjust the time using the + or – buttons. 3) Screen will be stabilized in 5 seconds.

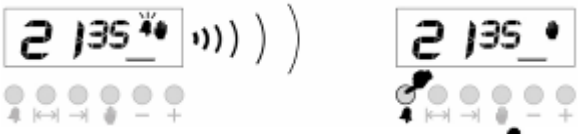
Adjusting The Buzzer Alarm

With this feature, you can program after how much elapsed time you should be warned by a buzzer sound.

1) Switch into the buzzer alarm mode. 2) Give in the period of time to be counted down 3) After a few seconds, screen will return to clock mode

Note: Once programmed, the remaining time can be seen by pressing the button once

Cancelling The Buzzer Sound



1) Buzzer will sound after the programmed amount of time elapses. 2) Press the button to cancel.

Automatic Cooking Program

If you want to start cooking immediately, you just have to give in the cooking period.
Example: We placed our food into the oven and want it to be cooked for 2 hours and 15 minutes

1) Current time. is 18:30 2) Switch into the cooking mode. 3) Adjust the cooking period using the + or – buttons. 4) After a few seconds, the screen will indicate That cooking has started and show the current time

Now, you have programmed your oven to cook the food for 2 hours and 15 minutes. Please do not forget to bring the function and/or temperature knobs of your oven to appropriate positions.

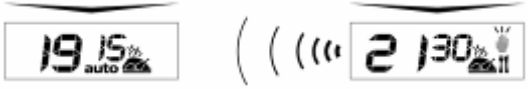
NOTE: You may cancel the automatic cooking mode any time by pressing the ✋ button.

Adjusting the Cooking Time That You Desire

In the above example, cooking immediately started after giving the cooking period. By pressing the →| button, you can see the ready time which is when the food will be ready to serve, and if you want, you can also change it. In the example below, the ready time will be changed to 21:30.

1) Displayed is the ready time 18:30+2:15=20:45. 2) Set it to the desired time by using the + or – buttons. 3) In a few seconds, screen switches to clock mode.

Now, we have programmed our oven to get the food ready at 21:30. (1) Since the cooking time was preprogrammed as 2 hours 15 minutes, your oven will start cooking at 19:15, so that the food is ready at 21:30.



1) Screen just when cooking starts 2) Screen just when cooking ends

When automatic cooking is completed, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.

1) Switch your oven OFF 2) Reset the timer.

NOTE: Your oven will be inoperative until you reset the timer.

In the example above, cooking time has been programmed first; the ready time was calculated automatically and was edited by us. It is also possible first to program the ready time, in that case the cooking time will be calculated automatically and should be edited thereafter.

During the automatic cooking program, the backlight color of the screen will be green before and red during cooking.

Mains power interrupts will switch your oven into OFF mode. In that case the hand icon on the screen will flash and 12:00 will be displayed. Any cooking program will also be cancelled. Press the ✋ button to get your oven operative, press once again to the ✋ button switch to adjust the clock (See Time of Day Adjustment)

NOTE: If you will not use your oven right now, be sure that it is in OFF position.

FLASHING ✋ ICON INDICATES THAT YOUR OVEN IS INOPERATIVE AND YOU SHOULD PRESS THE ✋ BUTTON TO RESET

Buzzer Volume Adjustment

1) Long press the 🔔 button for 5 sec, you will hear the current tone. 2) Using the + or – buttons, you may adjust the volume (3 steps available). 3) Save your selection by pressing the 🔔 button.

Programmable Options

Buzzer tone adjustment

- Press the button for 5 seconds (till you see 'pr 1' on the screen).
- Press the button to decrease buzzer volume
- Press the button to increase buzzer volume (default is already high)
- Press the button to record the last heard tone.

NOTE: to exit without recording press the button.
Defaults: Buzzer : High tone Click tone : On

USING GRILL DEFLECTOR PLATE (optional)

1. A safety panel is designed to protect control panel and the buttons when the oven is in Grill mode (Figure 1)
2. **Please use this safety panel in order to avoid the heat to damage control panel and the buttons when the oven is Grill mode.**
3. Place the safety panel under control panel by opening the oven front cover glass (Figure 2)
4. And then secure the safety panel in between oven and front cover by gently closing the cover. (Figure 3)
5. It is important for cooking to keep the cover open in specified distance when cooking in grill mode.
6. Safety panel will provide an ideal cooking circumstance while protecting control panel and buttons.

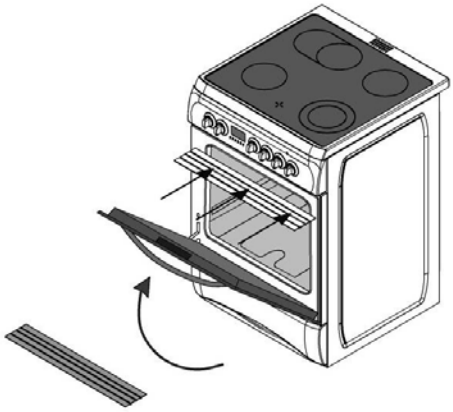


Figure 1

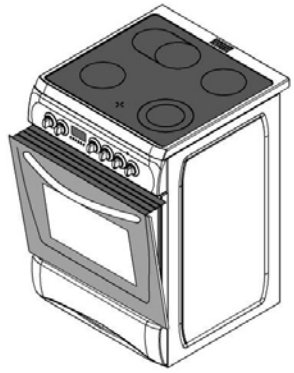
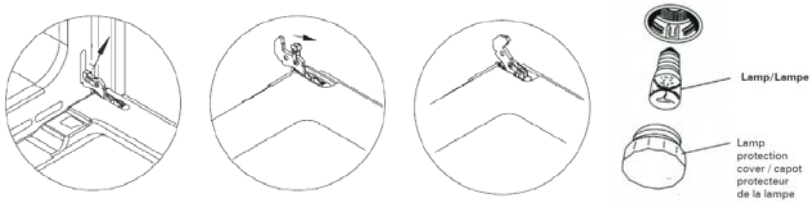


Figure 2

Figure 3

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the oven from the socket.
2. While oven is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching heating elements.
3. Never clean the interior part, panel, lid, trays and all other parts of the oven by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. After cleaning the interior parts of the oven with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
6. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
7. Do not clean your oven with steam cleaners.
8. Wash the heads of the burners sometimes with soapy water and clean the gas ducts by means of a brush.
9. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your oven.
10. Do not wash any part of your oven in dishwasher.
11. In order to clean the front glass lid of the oven; remove the fixing screws fixing the handle by means of a screwdriver and, remove the oven door. Than clean and rinse it thoroughly. After drying, place the oven glass properly and re-install the handle.



DE

GEBRAUCHSANWEİSUNG
STANDHERDE MİT GLASKERAMİK - KOCHFELD

Bitte Anleitung lesen und gut aufbewahren!

Allgemein,

Vielen Dank, dass Sie sich für diesen Elektroherd entschieden haben. Diese Anweisung ermöglicht Ihnen den sicheren und effizienten Umgang mit dem Gerät.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung dauerhaft auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch diese Anweisung mit.

Warnung: Alle unsere Geräte sind für den privaten Gebrauch gedacht, nicht für eine kommerzielle Verwendung.

Achtung:

Diese Gebrauchsanweisung ist für verschiedene Ausführungen erarbeitet. Beachten Sie die tatsächliche Ausstattung Ihres Modells für die richtige Funktion Ihres Gerätes.

INHALTSVERZEICHNIS

Installation des Gerätes

Technische Daten

Warn- und sicherheitshinweise

Störungsbeseitigung

Gerätebeschreibung

Ausstattungen und Funktionen

Gebrauch des glaskeramik-kochfeldes

Gebrauch des Backofens

Back- und brattabelle

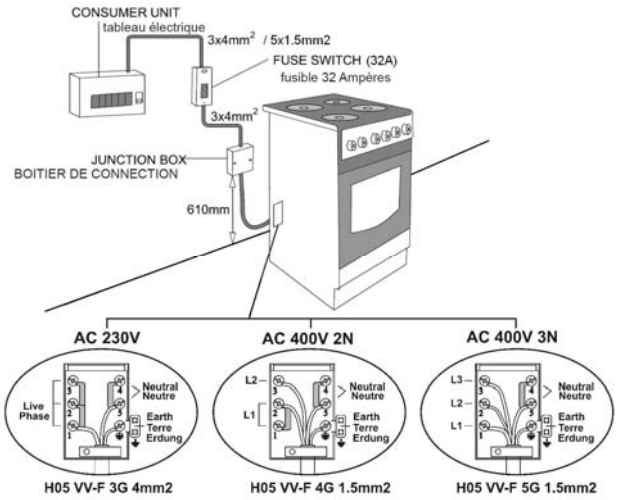
Bedienung der digitalen Zeitschaltuhr

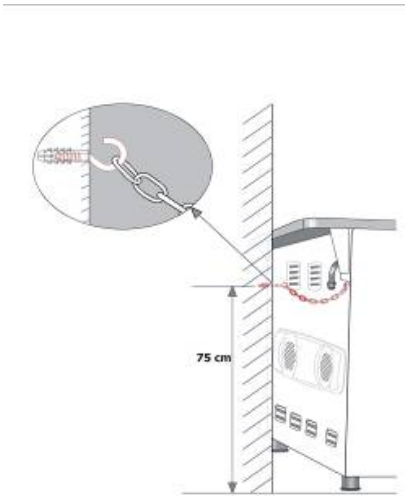
Gebrauch des wärme- ableitbleches

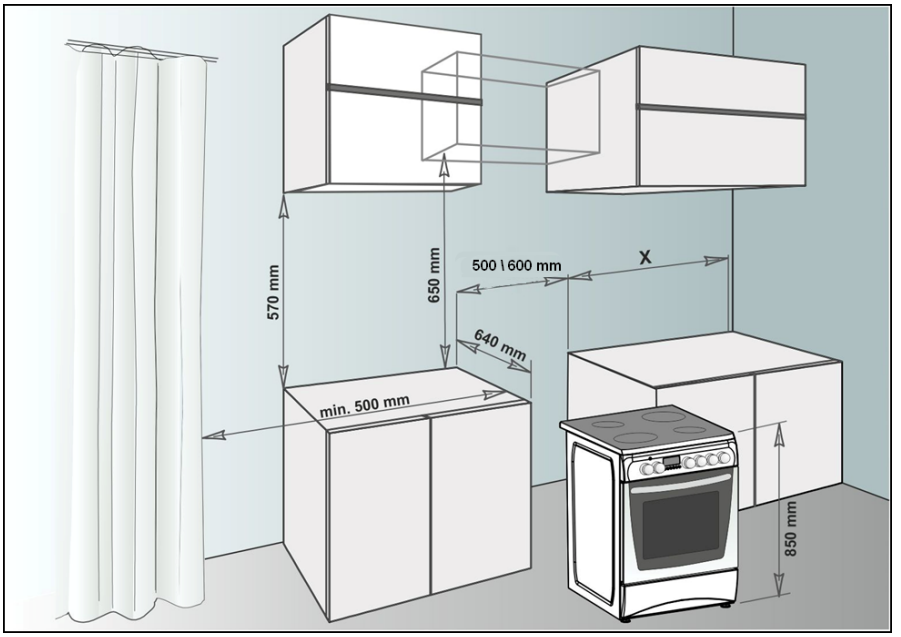
Reinigung und pflege

INSTALLATION DES GERÄTES

1. Sicherheitshinweise zum elektrischen Anschluss
2. Bei Gesamtbetrieb des Gerätes benötigen Sie einen Arbeitsstrom von 40 Ampere für die gemeinsame Nutzung der 4 Kochstellen und des Backofens. Der Anschluss des Gerätes muss durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen.
3. Das Gerät ist für die Anschlussmöglichkeiten 230 / 400 V, 50 / 60 Hz vorbereitet. Setzen Sie sich mit einem Fachmann zum fachgerechten Anschluss des Gerätes in Verbindung.
4. Das Gerät muss geerdet sein. Lassen Sie sich von einem Fachmann die Erdung des Anschlusses überprüfen und bestätigen. Es ist unbedingt erforderlich, das der Elektroherd entsprechend der geltenden Vorschriften angeschlossen und benutzt wird. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung oder Haftung für Schäden, die nachweislich durch einen unsachgemäßen Anschluss entstanden sind.
5. Bei Beschädigung des Anschlusskabels setzen Sie sich bitte sofort mit einer Fachwerkstatt in Verbindung, um das Kabel fachgerecht erneuern zu lassen.
6. Das Anschlusskabel muss so verlegt sein, dass es nicht mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen kann.
7. Beim Aufstellen des Gerätes achten Sie bitte auf eine gerade Standfläche und darauf, dass eine Luftzirkulation am Gerät vorhanden ist.
8. Der Betrieb des Gerätes ist als Haushaltsgerät für die entsprechende Nutzung konzipiert und vorgesehen.
9. Nach dem Anschluss des Herdes muss das Gerät am endgültigen Standort mit den vorhandenen Stellfüßen waagerecht ausgerichtet werden.
10. Bitte befestigen Sie das das Gerät vor Inbetriebnahme mit der beiliegende Kette und Ringschraube andie Wand, um ein Umstürzen zu vermeiden.







TECHNISCHE DATEN

Masse und Daten	50 x 60	60 x 60
Breite des Gerätes	500 mm	600 mm
Tiefe des Gerätes	630 mm	630 mm
Höhe des Gerätes	855 mm	855 mm
Backofen Breite	365 mm	465 mm
Backofen Tiefe	410 mm	410 mm
Backofen Höhe	355 mm	355 mm
Backofen Beleuchtung	15 W	15 W
Backofen Thermostatbereich	50 - 280 C	50 - 2800 C
Backofen unteres Heizelement	1000 W	1200 W
Backofen oberes Heizelement	800 W	1000 W
Heißluft Heizelement	1800 W	2200 W
Grill Heizelement	1500 W	2000 W
Anschluss-Spannung	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
Ø140 Heizelement	1200 W	1200 W
Ø180 Heizelement	1800 W	1800 W
180/120mm Doppelkreiszone	1700 W	1700 W
140x250mm Bräterzone	1800 W	1800 W

WARN- UND SICHERHEITSHINWEISE

1. **ACHTUNG:** dieses Gerät muss geerdet sein
2. Beachten Sie bitte die Gesundheits- und Sicherheitshinweise. Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt wenn Sie kochen
3. Betriebsspannung des Elektroherdes ist vorbereitet für 230 / 400 V, 50 / 60 Hz.
4. Die Netzabsicherung sollte bei 3-phasigem Anschluss nicht niedriger als 16A pro Phase sein. Für den 1-phasigen Anschluss muss die Absicherung 40A sein. Zur Überprüfung setzen Sie sich bitte mit einem Elektro- Installateur in Verbindung.
5. Stellen Sie sicher, dass Ihre Anschluss- Dose geerdet ist. Sollte der Elektroherd keine angemessene Erdung haben, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die deswegen entstehen können.
6. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen des Elektroherds und führen sie es nicht über scharfe Ecken und Kanten. Das verlegte Netzkabel soll nicht das Gerät berühren.
7. Der Austausch des beschädigten Netzkabels soll nur von Hersteller, seinem Service oder einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. Auf diese Weise vermeiden Sie jedes Risiko.
8. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist bevor Sie die Lampe austauschen. Es besteht Stromschlaggefahr.
9. Nur für Geräte mit einer Digital- Schaltuhr:
10. Sollte die Stromversorgung ausfallen, müssen Sie die Uhr neu einstellen. Andernfalls wird der Elektroherd nicht funktionieren.
11. Der Gebrauch des Gerätes kann Feuchtigkeit und heiße Luft im Raum verursachen; stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist.
12. Im Gebrauch können manche Teile an der Oberfläche heiß werden. Diese Oberflächentemperaturen entsprechen der Norm. Berühren Sie im ausgeschalteten Zustand nicht die Kochzonen, solange die Restwärmeanzeigen auf dem Kochfeld leuchten! Halten Sie Kinder fern vom Elektroherd und lassen Sie sie nicht unbeaufsichtigt.
13. Berühren Sie das Backofen- Sichtfenster nicht mit der Hand, wenn der Backofen im Betrieb oder noch heiß ist.
14. Vor de ersten Inbetriebnahme des Gerätes entfernen Sie bitte Vorhänge, Papier oder andere leicht entzündliche Gegenstände aus der Umgebung des Elektroherdes. Halten Sie keine leicht entzündlichen oder brennbaren Gegenstände in der Nähe vom Elektroherd.
15. Das Gerät ist für die Nutzung im Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es nicht für andere Zwecke.
16. Achten Sie vor Änderungen oder Reparaturen am Gerät darauf, dass die Stromzufuhr zuvor allpolig getrennt wird.
17. Benutzen Sie Handschuhe wenn Sie am Elektroherd arbeiten. Berühren Sie keine heißen Flächen.
18. Spritzen Sie kein Wasser direkt auf die Kochzonen.
19. Benutzen Sie den Elektroherd nicht in einer Umgebung, wo Explosionsgefahr besteht.
20. Wenn Sie den Elektroherd verschieben wollen, tragen Sie das Gerät nicht am Griff der Backofentür.
21. Lassen Sie keine schweren oder spitzen Gegenstände auf das Glaskeramik- Kochfeld fallen.
22. Dieses könnte die Glaskeramik bestätigen.
23. Bei Beschädigung der Glaskeramik ist das Gerät sofort auszuschalten, es vom Netz zu trennen und einen Fachmann zur Begutachtung des Schadens zu informieren.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

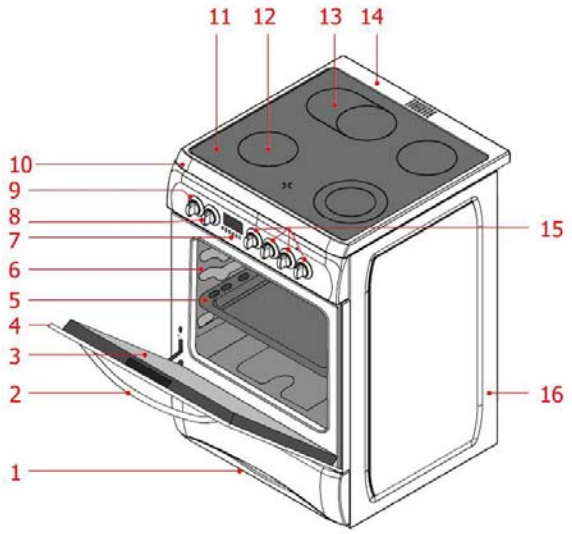
1. Prüfen Sie, ob das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen ist und ob der Elektroherd eingeschaltet ist.
2. Prüfen Sie, ob die Stromversorgung in Ordnung ist.
3. Überprüfen Sie die Sicherung.
4. Sollte eine Schaltuhr vorhanden sein: Prüfen Sie, ob die Uhr/der Auto-Programmierer auf den manuellen Modus eingestellt ist.
5. Können Sie trotzdem das Problem nicht lösen, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst oder einem Fachmann in Verbindung

GERÄTEBESCHREIBUNG

Mit folgenden Backofenfunktionen kann Ihr Gerät ausgestattet sein:

	LÜFTER		**HEIZELEMENT OBEN+ UNTEN**
	HEIZELEMENT TURBO+LÜFTER		**LEUCHTE**
	HEIZELEMENT OBEN+ UNTEN+LÜFTER		**HEIZELEMENT UNTEN+LÜFTER**
	GRILLHEIZELEMENT+LÜFTER		**ELEKTRO TIMER**
	GRILLHEIZELEMENT		**BRATSPIESS(HAEHNCHEN GRILLEN)**
	HEIZELEMENT OBEN		**HEIZELEMENT UNTEN**

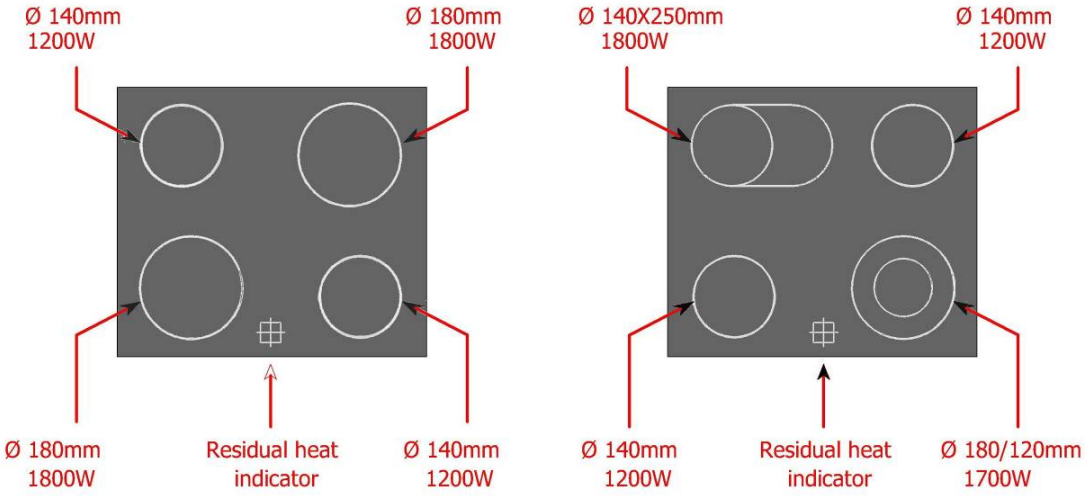
THERMOSTAT- REGLER;
Mit dem Thermostat-Regler stellen Sie die gewünschte Backofentemperatur ein.
Die Temperatur kann gewählt werden zwischen 50°C bis 280°C.



1. Schubfach (Geschirrwagen)
2. Türgriff
3. Innere Glasscheibe
4. Ofentür mit äusserer Glasscheibe
5. Backblech
6. Backraum
7. Ditigal- Timer (Sonderausstattung)
8. Backofenfunktions- Schalter
9. Thermostat- Regler
10. Bedienblende
11. Glaskeramik- Kochfeld
12. Kochzone mit Heizelement
13. Kochzone mit Heizelement
14. Metallrahmen
15. Bedienschalter zu den Kochzonen
16. Seitenwand

GEBRAUCH DES GLASKERAMIK- KOCHFELDES

1. Mit den entsprechenden Bedienschaltern (15) auf der Bedienblende können Sie die einzelnen Kochzonen einschalten. Achten Sie auf die zugeordneten Kochzonen. Die gewünschte Temperatur kann über den Thermostat- Regler stufenlos eingestellt werden.
2. Mit dem Drehen der Schalter im Uhrzeigersinn kann die Temperatur bis zur max. Temperatur bei den einfachen Kochzonen eingestellt werden.
3. Für gute Koch- und Bratergebnisse empfehlen wir den Gebrauch von geeignetem Geschirr für Glaskeramik- Kochfelder. Die Größe des Kochgeschirrs sollte den Kochzonen angepasst sein.
4. Zur Energieeinsparung empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Deckeln für Töpfe und Pfannen.
5. Stellen Sie Ihr Geschirr auf die Kochzonen bevor Sie diese einschalten.
6. Nutzen Sie die Restwärme der Heizungen und schalten Sie die Kochzonen vor Ende des Koch- und Backvorgangs ab.
7. Gebrauch der Doppelkreis- und Bräter- Kochzonen (wenn vorhanden)
8. Die Funktion der kleinen, runden Kocheinheiten sind wie die einfachen Kochzonen bis zur “max.“ Position zu bedienen. Durch Weiterdrehen des Schalters im Uhrzeigersinn wird über ein Schaltpunkt die zusätzliche Heizzone eingeschaltet. Mit dem Bedienschalter kann jetzt die Temperatur der Einheit eingestellt werden. Die Funktion wird beim Zurückdrehen auf die „0“- Position wieder gelöscht.



Bedienung über Drehknopf

Durch Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn passen Sie die Wärme nach der gewünschten Temperatur an. Leuchtet eine Kontrolllampe über dem Schalter, bedeutet dies , dass der Standherd im Betrieb ist. Wenn der Kochvorgang ist, bringen Sie es auf die Position ● .

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

Die Heizelemente haben 3 Temperaturenebenen (Wie oben dargestellt wird) , die Sie abhängig von Ihrem Standherdmodel von minimum bis maximum nutzen können. Bei erster Inbetriebnahme lassen Sie die Heizelemente 5 Minuten lang auf Position 3 betreiben. Benutzen Sie nur die Kochtöpfe mit flachen Unterseiten, die mit der Hitze vollständig in Berührung kommen, damit Sie die Energie leistungsfähiger nutzen können.

Technische Daten
140mm hilight 1200W
180mm hilight 1800W
180/120mm Dual hilight 1700W
140x250mm Oval hilight 1800W

GEBRAUCH DES BACKOFENS

1. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihren Backofen gründlich reinigen. Um die Beleuchtung im Backofen einzuschalten, wählen Sie eine Backofenfunktion und stellen Sie die Temperatur auf 0°C.
2. Entnehmen Sie die Zubehörteile und wischen Sie diese und den Backraum feucht ab und aus.
3. Dann wischen Sie trocken nach und setzen die Zubehörteile wieder ein. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Bevor Sie den Backofen benutzen, sollte dieser 45 Min. bei einer eingestellten Temperatur von 250°C aufgeheizt werden, damit mögliche Fertigungsrückstände verbrennen. Eine hierbei auftretende Geruchsbildung ist normal. Sorgen Sie bitte für eine gute Belüftung des Raumes.
5. Nach Beendigung dieses Vorgangs ist der Backofen für die Nutzung geeignet.
6. In der nachfolgenden Back- und Brat-Tabelle erhalten Sie Hinweise zum Gebrauch des Backofens. Berücksichtigen Sie, dass es sich hier nur um ermittelte Werte handelt, die in der Praxis wegen anderer Gewichte und Mengen abweichen können.

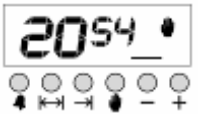
BACK- UND BRATTABELLE

Gericht	TEMPERATUR	Einschub-POSITION	vorgegebene Zeit (Min.)
CHREMETORTE	150 - 170	2	30 - 35
FEINGEBÄCK	200 - 220	2	35 - 45
KEKSE	160 - 170	3	20 - 25
PLÄTZCHEN	160 - 170	3	20 - 35
BLECHKUCHEN	160 - 180	2	25 - 35
NAPFKUCHEN	200 - 220	2	30 - 40
BLÄTTERTEIGGEBÄCK	180 - 200	2	35 - 45
SALZGEBÄCK	160 - 180	2	20 - 30
LAMM	210 - 230	1	90 – 120
KALBFLEISCH	210 - 230	1	90-120
RINDFLEISCH	210 - 230	1	90-120
HÄHNCHEN (IM STÜCK)	210 - 230	1	75 - 100
FISCH	190 - 210	3	40 - 50

ACHTUNG:

Die Werte in dieser Tabelle entsprechen den allgemein ermittelten Ergebnissen. Aus eigener Erfahrung können Sie jedoch andere Werte feststellen, die Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechen. Für gute Backergebnisse empfehlen wir das Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur.

EINSTELLUNG ELEKTROTIMER (Für Ausführungen mit digitalem Timer)



Bei der Erstinbetriebnahme und nach einem Stromausfall muss immer die Taste Hand einmalig gedrückt werden.
Die aktuelle Uhrzeit kann nur während des Betriebs eingestellt werden. Es darf aber kein Kochprogramm aktiviert sein.

1) Drücken Sie die Hand Taste für 5 Sek., das Symbol zwischen Std. u. Min. blinkt

2) Stellen Sie mit den Tasten + und – die aktuelle Uhrzeit ein.

3) Das Symbol zwischen Std. und Min. hört nach 5 Sek. auf zu blinken, wenn keine Eingabe erfolgt.

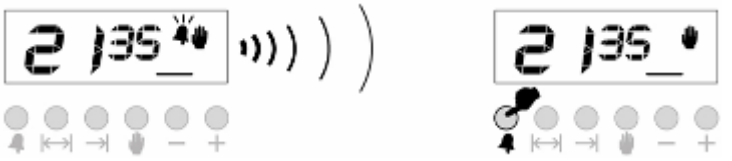
Sie können eine Weckerfunktion einstellen. Nach Ablauf einer voreingestellten Zeit ertönt dann ein Signal. Um die Weckerfunktion einzustellen:

1) Drücken Sie die Alarm Taste. Die Zeitanzeige springt auf 0 und das Glockensymbol blinkt.

2) Stellen Sie mit + und – die Weckerzeit ein. Das Glocken-Symbol erlischt nach 5 Sek. wenn keine Eingabe erfolgt. Die Weckerzeit wurde übernommen.

3) Die aktuelle Zeit erscheint auf dem Display und die Uhr läuft rückwärts ab. Durch Drücken der Alarmtaste wir die verbleibende Zeit angezeigt.

Unterdrücken Des Signaltons



1) Das Signal ertönt nach Ablauf der Zeit.

2) Drücken Sie die Alarm Taste, um den Ton auszustellen.

Automatisches Backen/ Grillen Einstellen

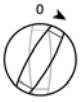
Wenn Sie einen Brat-/Backvorgang im Ofen für eine bestimmte Zeit sofort beginnen wollen:
Beispiel: Sie legen das Gut in den Ofen und wollen es 2 Std. und 15 Min. garen

1) Die aktuelle Zeit ist. 18:30

2) Drücken Sie die Taste - Zeit spanne. Das Bratsymbol und das Auto-Symbol erscheint

3) Stellen Sie die gewünschte Brat- Zeit mit den + / - Tasten ein.

4)Nach einigen Sekunden erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit auf dem Display



Jetzt haben Sie die Garzeit im Ofen für 2 Std. 15 Min. eingestellt. Bitte vergessen Sie nicht, die gewünschte Temperatur mit dem Knopf auf der Bedienblende einzustellen.

Achtung: Um den automatischen Back-/ Bratvorgang zu stoppen, drücken Sie die Hand Taste.
In dem genannten Beispiel startete der Back-/ Bratvorgang direkt nach der Programmierung.

Mit dem Drücken der Taste Fertigzeit →| können Sie sich nicht nur das Ende des Vorgangs anzeigen lassen, sondern auch die Fertigzeit neu einstellen. Im nächsten Beispiel wird die Fertigzeit auf 21:30 verändert.

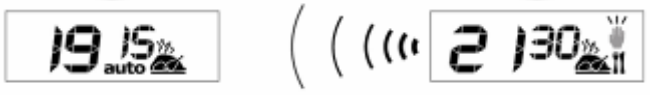
1) Bei Drücken der Fertigzeit erscheint im Display die Zeit 18:30 + 2:15 = 20:45

2) Verändern Sie die Zeit durch Drücken der + und – Tasten

3) nach 5 Sek. ohne Eingabe zeigt das Display wieder die aktuelle Zeit an.

Jetzt wurde die Fertigzeit auf 21:30 programmiert; da aber die Garzeit vorher mit 2 Std. und 15 Min. festgelegt wurde, wird der Ofenbetrieb
erst um 19:15 starten und nach 2 Std. und 15 Min. um 21:30 beendet sein.

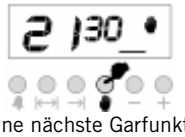
Anzeige für Startzeit des Backofens Fertigzeit



Am Ende des Back-/ Bratvorganges ertönt ein Signal für 7 Min.

1) Drehen Sie Ihre Temperaturvorgabe zurück auf 0-Position

2) So schalten Sie Ihren Ofen aus



Achtung: Der Brat-/ Backvorgang ist beendet und muss für eine nächste Garfunktion neu programmiert werden.
In dem vorher gezeigten Beispiel wurde zuerst die Brat-/ Backzeit eingegeben; die Fertigzeit errechnete sich automatisch.
Es ist auch möglich, die Fertigzeit zu programmieren. In diesem Fall errechnet sich die Arbeitszeit automatisch danach.
Während der Automatik- Programmierung ist der Display-Hintergrund grün, während des Brat-/ Kochvorgangs leuchtet er rot.

Bei Stromausfall schaltet das Gerät aus, alle Programme werden gelöscht, das Hand-Symbol angezeigt und die Uhrzeit auf 12:00 gesetzt.

Drücken Sie das Hand Symbol, um den Ofen einzuschalten. Bei nochmaligem Drücken der Hand Taste können Sie die Uhrzeit programmieren (s. Uhreinstellung).

Achtung: So lange der Ofen nicht benutzt wird, sollte er ausgeschaltet bleiben.

DIE LEUCHTENDE HAND ZEIGT, DASS DER OFEN EINGESCHALTET IST. DRÜCKEN SIE DAS HAND SYMBOL, UM DEN BACKOFEN AUSZUSCHALTEN

1) Drücken Sie die Alarm Taste für 5 Sek. und Sie

2) Durch Drücken der + und - Tasten ist die Lautstärke zu

3) Sichern Sie die von Ihnen gewünschte Intensität durch Drücken der Alarm

hören den Ton in der normalen Lautstärke.

verändern.

Taste.

GEBRAUCH DES WÄRME- ABLEITBLECHES

1. Im Grill- Betrieb sollte die Backofentür etwas geöffnet sein.
2. Das Ableitblech (Bild 1) soll die Bedienschalter und -Blende im Grillbetrieb vor auftretender Hitze schützen.
3. Schieben Sie die beiden Klemmhalter des Hitzeschilds in die beiden Einschubschlitze unter der Bedienleiste. Dann schließen Sie vorsichtig die Tür (Bild 3).
4. Öffnen Sie die Backofentür und schieben Sie das Blech unter die Bedienblende (Bild 2).
5. Schieben Sie die beiden Klemmhalter des Hitzeschilds in die beiden Einschubschlitze unter der Bedienleiste. Dann schließen Sie vorsichtig die Tür (Bild 3).

ACHTUNG: Während des Gebrauchs kann das Wärme- Ableitblech sehr heiß werden. Versuchen Sie nie, das Ableitblech sofort nach dem Gebrauch abzunehmen, warten Sie, bis es abgekühlt ist.

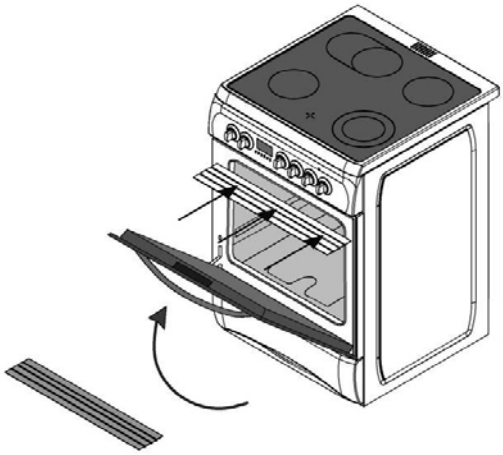


Bild 1

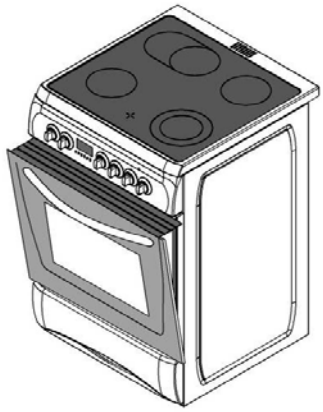
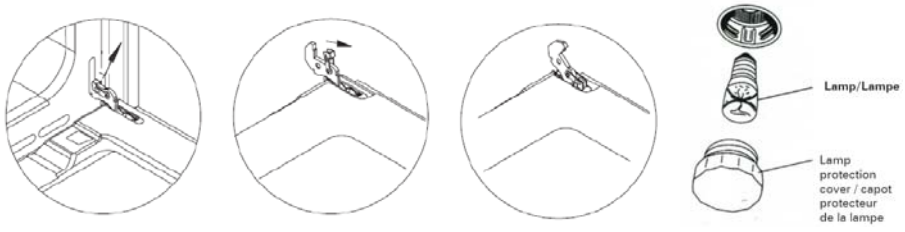


Bild 2

Bild 3

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Vor der Reinigung schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie den Elektroherd von der Stromversorgung.
2. Im Gebrauch und direkt im Anschluss danach ist der Elektroherd sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie keine Heizelemente.
3. Reinigen Sie die Innenteile des Backofens, das Zubehör und andere Emailleteile nicht mit scharfen Gegenständen oder aggressiven und ätzenden Reinigungsmitteln.
4. Nach dem Gebrauch von Reinigungsmitteln sind diese mit klarem Wasser vollständig zu entfernen. Anschließend müssen die gereinigten Teile mit einem trocknen Tuch trocken gewischt werden.
5. Die Glaskeramik- Fläche und der Elektroherd sollten regelmäßig gereinigt werden.
6. Reinigen Sie die Glaskeramik- Fläche mit einem hierfür speziellen, im Handel erhältlichen Schaber und Reinigungsmittel.
7. Reinigen Sie den Elektroherd nicht mit einem Dampfreiniger.
8. Für die Reinigung des Elektroherds dürfen keine leicht entzündliche Reinigungsmittel wie Verdünner, Benzin oder Säure verwendet werden.
9. Waschen Sie keine Herdteile in der Geschirrspülmaschine.
10. Um die Glastür zu reinigen, entfernen Sie das Profil des Innenglasdeckels (mit vielen Öffnungen und quer über das Oberteil). Nehmen Sie das Glas vorsichtig heraus. Anschließend reinigen und spülen Sie das Glas gründlich. Ist das Glas trocken, setzen Sie es wieder in die Tür und bringen Sie das Profil des Innenglasdeckels wieder an.



FR

FOUR ELECTRIQUE AVEC PLAQUE VITROCERAMIQUE
Guide de l'utilisateur
4 Plaques vitroceramique
Four: Electrique

Cher Utilisateur,

Cet appareil pratique et fonctionnel est fabriqué avec des matériaux de qualité pour répondre à toutes vos exigences.
Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil. Ce guide doit être conservé.

Avertissement: Tout nos appareils sont destinées uniquement à un usage domestique et non à un usage commercial.

Note:

Ce manuel est valable pour plusieurs modèles, certaines caractéristiques présentes dans ce manuel ne peut être disponible pour votre appareil.

TABLE DES MATIERES

Installation de votre appareil

Informations techniques de l'appareil

Conseils importants

Anomalies de votre appareil

Description de l'appareil de cuisson

Utilisation et description de la plaque de cuisson

Utilisation des sections du four

Programmation de la minuterie électrique (option)

Utilisation du déflecteur

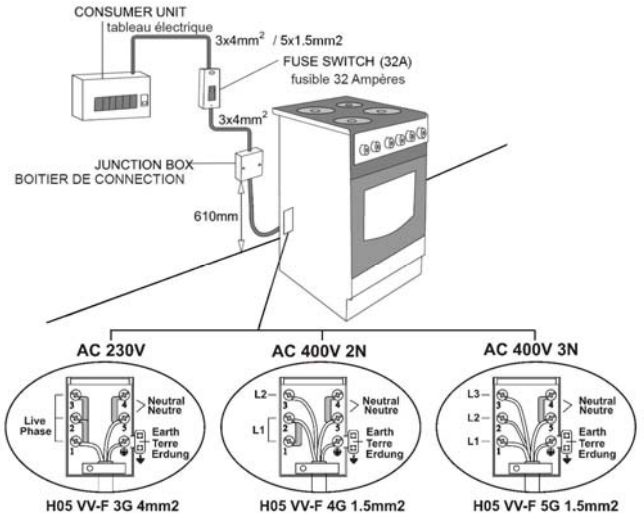
Nettoyage et entretien

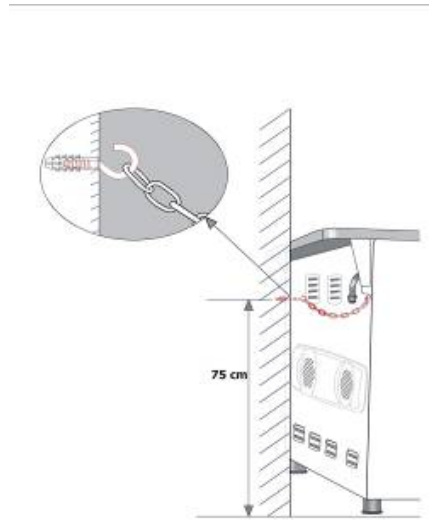
INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

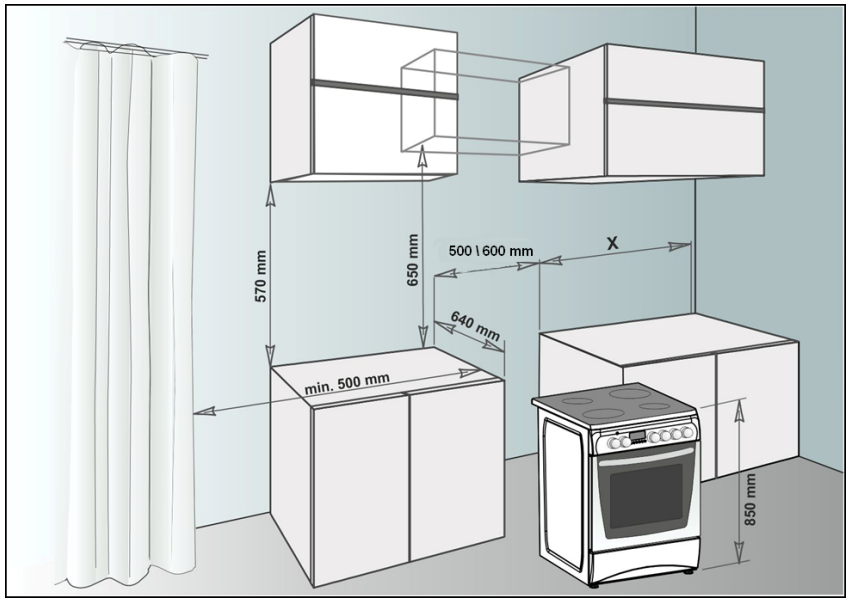
1. BRANCHEMENT ELECTRIQUE ET SECURITE
2. Il vous faut un fusible de 40 Amp. pour le four et les 4 chauffages, selon le modèle. En cas de besoin l'installatin peut être effectuée avec l'aide d'un électricien habilité.
3. Votre appareil est conçu pour une puissance électrique de 230 / 400 V 50 / 60 Hz. Si ces puissances sont différentes de celles enoncées, contacter votre service.
4. Le branchement électrique de votre appareil de cuission doit se faire uniquement avec des prises de terre correspondantes aux normes recommandées. Si aucune prise de terre n'est disponible dans l'environnement de montage de l'appareil, contacter immédiatement un électricien habilité. Le producteur n'est pas responsable des dommages causés suite aux branchements avec des prises non conformes. Si les bouts des câbles électriques sont ouverts, placer un interrupteur afin que les bouts soient déconnectés en cas connection / déconnection des ceux ci.
5. Si votre câble de branchement est endommagé, celui ci doit impérativement être remplacé par un service autorisé ou par un électricien habilité afin d'eviter les dangers pouvant apparaître.
6. Les câbles électrqiues ne doivent absolument pas êtrer en contact avec les parties chaudes de votre appareil de cuisson.
7. Votre appareil de cuission doit être dans une piéce ventilé et doit se trouver sur un sol plat.
8. Nous vous demandons d'utiliser votre appareil de cuission dans un lieu sec.
9. L'appareil doit être ajusté à un niveau de comptoir. Ajuster ce niveau en utilisant le pied si nécessair.

Avant la mise en service de votre cuisiniere pour eviter le renversement de celle ci, vous devez fixer les chaines et les crochets livres

11.







CARACTERISTQUES TECHNIQUES DE VOTRE APPAREIL DE CUISSON

Instructions	50 x 60	60 x 60
Largeur exterieure	500 mm	600 mm
Profondeur exterieure	630 mm	630 mm
Hauteur exterieure	855 mm	855 mm
Largeur interieure	365 mm	465 mm
Profondeur interieure	410 mm	410 mm
Hauteur interieure	355 mm	355 mm
Puissance des ampoules	15 W	15 W
Thermostat	50 - 280 C	50 - 2800 C
Boutton de chauffage	1000 W	1200 W
Element de chauffage	800 W	1000 W
Element de chauffage turbo	1800 W	2200 W
Element de chauffage du gril	1500 W	2000 W
Puissance de l'alimentation	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
Chauffage ø140	1200 W	1200 W
Chauffage ø180	1800 W	1800 W

- Veuillez lire attentivement ces instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil Elles sont indispensables pour faire fonctionner l'appareil correctement et ainsi garantir votre sécurité.
- Garder ce manuel de l'utilisateur dans de bonne condition afin que d'autres utilisateurs puissent en prendre connaissance.

CONSEILS IMPORTANTS

1. Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect des instructions de montage
2. La puissance électrique de votre appareil de cuission est de 230 / 400 V, 50 / 60 Hz. (mono phase 230V AC / 3 phase 400V AC)
3. Si le calibre du fusible actuel dans votre installation est inférieur à 32 Amp, demandez à un électricien qualifié de mettre un fusible de 32 Amp.
4. Le branchement électrique de votre appareil de cuission doit se faire uniquement avec des prises de terre correspondantes aux normes recommandées. Le producteur n'est pas responsable des dommages causés suite aux branchements non recommandés.
5. Les tuyaux de gaz et les câbles électrqiues ne doivent absolument pas êtrer en contact avec les parties chaudes de votre appareil de cuisson. Tenir ceux ci loin loin des surfaces pointues et chaudes.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, celui ci peut être remplacé par le constructeur, ses services ou personnes habilitées afin d'éviter tous risques pouvant apparaître.
7. Vous assurer que l'appareil est éteint avant de remplacer les ampoules afin d'éviter les décharges électriques.
8. Dans le cas d'une défaillance de puissance, réadjuster votre minuteur précisément. Autrement, l'appareil ne fonctionnera pas (minuteur digital)
9. L'usage de votre appareil crée une atmosphère humide dans le lieu ou il se trouve et donc apporte santé. Vous assurer que votre cuisine est bien ventilée. Tenir le tuyau de ventilation propre.
10. Lors de l'utilisation de votre appareil, certaines parties se réchauffent et quand vous éteignez l'appareil ces parties peuvent rester chaudes un moment, les enfants doivent rester loin et être surveillés. Ne pas toucher la plaque vitrocéramique si les voyants lumineux ne sont pas éteints. Même si vous éteignez votre appareil les voyants lumineux de danger sur la plaque resteront allumés un certain temps, ne pas toucher.
11. Pendant que la plaque est chaude ne jamais toucher avec les mains.
12. Avant l'utilisation de votre appareil vous assurez que des produits inflammables ne sont pas présents comme des rideaux, du papier. Aucun produit combustible ne doit être présent sur ou dans l'appareil.
13. Cet appareil est fabriqué pour cuisiner uniquement
14. L'interrupteur de connexion doit posséder deux côtés avec une séparation de 3mm. Utiliser des gants pour cuisiner pour les surfaces chaudes.
15. Ne pas éclabousser de l'eau sur l'appareil de cuisson.
16. Ne pas utiliser l'appareil de cuisson dans un endroit explosif.
17. Ne pas porter l'appareil de cuisson avec les mains.
18. Tous les appareils ne sont pas fournit avec un ensemble de prise électrique, dans ce cas vous munir d'un câble souple pour branchement mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm2 ou pour 3 phases: H05 VV - F 5 G 1.5 mm2.
19. La vitre céramique peut être endommagée par des objets susceptible de tomber dessus.
20. Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil afin d'éviter les décharges électriques.

SI VOTRE APPAREIL DE CUISSON DE FONCTIONNE PAS

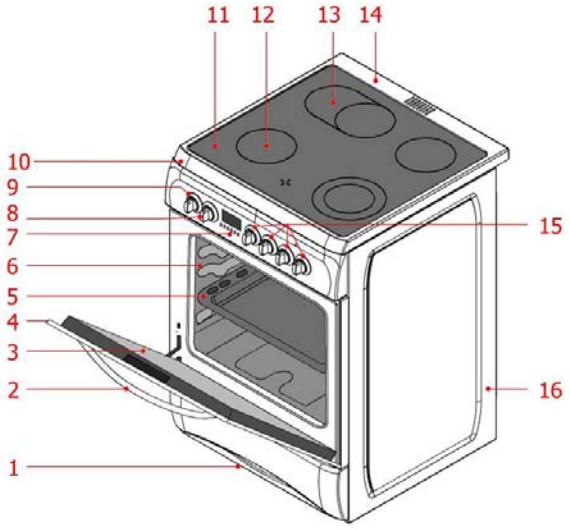
1. Merci de bien vouloir vérifier que les branchement électrique est bien connecté et que votre appareil est allumé.
2. Merci de bien vouloir vérifier qu'il y a bien l'arrivée de l'électricité dans votre lieu.
3. Merci de vérifier les fusibles.
4. Vérifier l'horloge/ la programmation de la minuterie est manuelle (Pour option de minuterie digitale)
5. Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, merci de contacter e constructeur ou un agent similaire ou une personne qualifiée.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL DE CUISSON

	Seulement ventilateur se fonctionne		**Chauffant supérieure et inferieure & se fonctionnent**
	Instrument chauffant turbo +ventilateur		**Lampe**
	Chauffant supérieure et inferieure & se fonctionnent+Seulement ventilateur		**Instrument chauffant inferieure+ Seulement ventilateur se fonctionne**
	Grille chauffant et ventilateur se fonctionnent		**Minuterie électrique**
	Grille chauffant se fonctionnent		**Tourne broche (Grıll poulet)**
	Instrument chauffant supérieure		**Instrument chauffant inferieure**

Bouton du thermostat, afin d'allumer le four, il suffit de positionner le thermostat à la température souhaitée. Les températures varient entre 50 et 280 degrés.
Bouton de la minuterie mécanique (Option); il suffit de positionner le bouton à la durée souhaitée

DESCRIPTION DE L'APPAREIL DE CUISSON

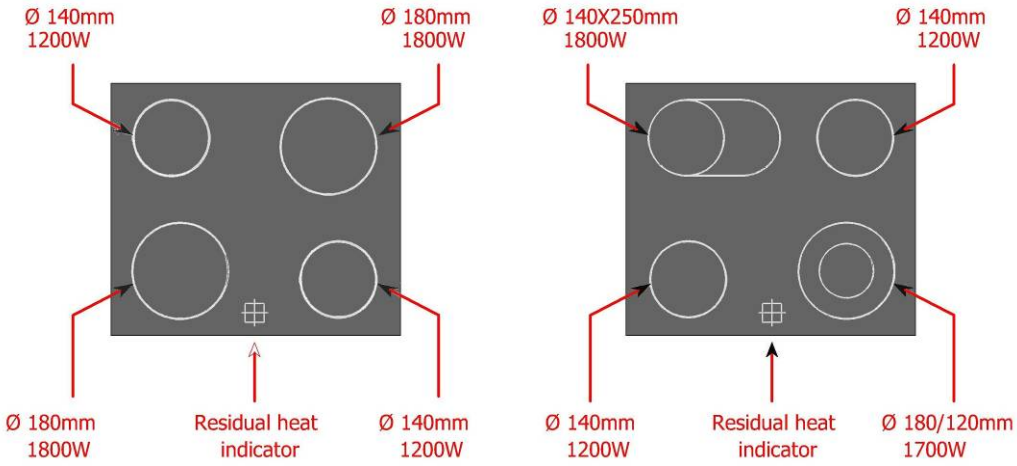


1. Tiroir
2. Poignée
3. Vitre interieure du four
4. Vitre exterieure du four
5. Plaque de cuisson du four
6. Accessoires
7. Minuterie (option)
8. Programmation du four
9. Bouton du Thermostat
10. Panneau de configuration
11. Plaque vitrée
12. Elément de cuisson
13. Élement de cuisson
14. Plaque métallique
15. Bouton de commande
16. Panneau exterieur

UTILISATION ET DESCRPTION DE LA PLAQUE DE CUISSION

1. Allumez la plaque de cuisson à l'aide des boutons présents sur le panneau de configuration. Vous pouvez régler la puissance en fonction de la température désirée.
2. Afin d'avoir une cuisson réussite, le fond de la casserole doit être épaisse et droite si possible.
3. La dimension de la casserole doit être identique à celle de la zone de cuisson. Eteindre la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin de gagner de la chaleur restante.
4. Pour allumer tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre. La température est limitée avec l'indicateur se trouvant sur le bouton.

5. Pour une double cuisson, le premier cercle sert de zone unique, le second cercle s'allumera après avoir positionner le bouton sur "max". Quand vous tournerez le bouton , le premier cercle s'allumera au maximum et la puissance du second diminuera jusqu'à obtenir le température souhaitée. Sur la position « 0 » tout toutes les zones s'éteindront.



Tournez les boutons en fonction de la flamme désirée. Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, le fond des casseroles doit être aussi épais et plat que possible. La base des casseroles et les zones de cuisson doivent être de la même taille. Si possible, il est préférable de placer les couvercles sur les casseroles. Vous devez toujours placer le récipient de cuisson sur la zone de cuisson avant qu'elle ne soit allumée. Eteindre les zones de cuisson avant la fin de la cuisson, pour profiter de la chaleur résiduelle.

Tournez le bouton vers la droite pour commencer à fonctionner. La température mise en place par la position du bouton sur la ligne en augmentant progressivement jusqu'à max. (Zone unique)

CARACTERISTIQUES
140mm éclairage1200W
180mm éclairage 1800W
180/120mm éclairage double 1700W
140x250mm éclairage oval 1800W

	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

UTILISATION DES SECTIONS DU FOUR

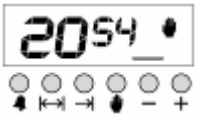
1. Lors de la première utilisation de votre four, une odeur de neuf apparaitra, afin de supprimer cette odeur, chauffez votre four pendant 45 minutes à 250 °C et assurez vous que celui ci est bien vide.
2. Afin d'assurer une cuisson dans votre four vous devez tourner les boutons de cuisson.
3. Autrement le four ne s'allumera pas.
4. La table de cuisson mise à votre disposition vous permettra de positionner le thermostat en fonction des éléments à cuisiner.
5. Les valeurs données dans la table de cuisson sont des valeurs obtenues suite à des tests réalisés par nos laboratoires.
6. Vous y trouverez différents goûts répondant à vos habitudes de cuisson.
7. Vous pouvez cuisiner du poulet en vous aidant de la broche (option)
8. Temps de cuisson: le temps peut varier en fonction de la puissance électrique et du matériel.
9. Pendant la cuisson, nous vous recommandons de ne pas ouvrir la porte de votre four afin d'obtenir une cuisson parfaite.
10. Autrement de l'air entrera dans le four et vous risquez de ne pas obtenir le résultat souhaité.
11. Pour la cuisson de gâteau, l'utilisation de plateau pour gâteau vous apportera meilleur résultat.

TABLE DE CUISSON

PLATS	TEMPERATURE	POSITION DU PLATEAU	TEMPS DE CUISSON (min.)
CAKE A LA CREME	150 - 170	2	30 - 35
PATISSERIE	200 - 220	2	35 - 45
BISCUIT	160 - 170	3	20 - 25
COOKIE	160 - 170	3	20 - 35
CAKE	160 - 180	2	25 - 35
COOKIE TRESSE	200 - 220	2	30 - 40
PATISSERIE FINE	180 - 200	2	35 - 45
PATISSERIE EPICE	160 - 180	2	20 - 30
AGNEAU	210 - 230	1	90 – 120
VEAU	210 - 230	1	90-120
MOUTON	210 - 230	1	90-120
POULET (EN PIECES)	210 - 230	1	75 - 100
POISSON	190 - 210	3	40 - 50

IMPORTANT: Les valeurs données dans la table de cuisson sont des valeurs obtenues suite à des tests réalisés par nos laboratoires. Réchauffer votre four 5-10 minutes avant votre cuisson.

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE ELECTRIQUE (OPTION)



Est un minuteur électronique assure la préparation au service de votre aliment pour le temps de votre choix. Il ne vous faut qu'on programme le temps de cuisson et celui d'être prêt. On peut l'utiliser comme montre à répétition, quand vous croissiez le temps, on vous rappel avec un tonne de signale.

Réglage Montre

L'opération de cuir automatique ne se continue pas, vous pouvez régler le temps affiché. (Sur l'écran ne se trouvent que les images de temps et main). Effleurez sur le bouton de , une petite voyant triangle clignote entre les heures et minutes, pour réglage utilisez le bouton + ou bien —. Longues effleures assurent le réglage rapide.

1) Entrez au mode de réglage de temps. 2) En utilisant le bouton + ou – Réglez le temps 3) l'écran se stabilise dans 5 secondes.

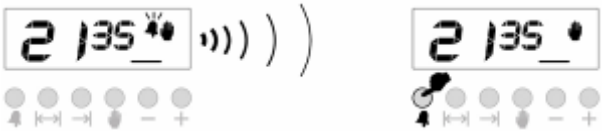
Réglage de Sonnerie D'alarme

Avec cette particularité, vous pouvez programmer le temps où vous souhaitez être averti avec une sonne d'alarme.

1) Entrez au mode de signale d'alarme 2) choissez la période du temps qui Marche arrière. 3) Dans quelques secondes, l'écran prend L'aspect de montre.

Note: Après la programmation, en effluant une fois sur le bouton on affiche le temps restant.

Annulation de Sonne de Signale



1) Après être passé le temps programmé Le signale d'alarme sonne 2) Pour annuler effluez sur le bouton

Programme de Cuisson Automatique

Si vous souhaitez commencer la cuisson tout de suite, vous devez toucher seulement le temps de cuisson.
Exemple: On a mis votre plat à l'intérieure de four et nous souhaitons qu'il cuisse pendant 2 heures et 15 minutes.

1) Le temps maintenant 18:30 | 2) Entrez au mode, de temps de cuisson. | 3) en utilisant le bouton + ou – Réglez le temps de cuisson. | 4) Dans quelques secondes, l'écran indique que vous plait indique le fonctionnement de votre four.

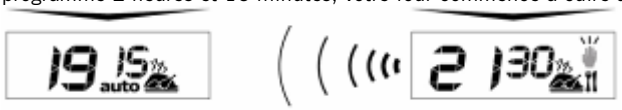
maintenant, programmez votre four afin qu'il cuisse votre plat pendant 2 heures et 15 minutes. S'il vous plait indique le N'oubliez pas de remettre des manettes à la position convenable.

Note: Vous pouvez annuler le mode de cuisson automatique en effluant sur le bouton ✋.

Dans l'exemple ci-dessus, en entrant la période de cuisson, la cuisson se débute tout de suite. En effluant sur le bouton →| , vous pouvez voir le temps où on est prêt. C'est-à-dire, le moment où le plat sera prêt au service, et si vous désirez, vous pouvez le changer. Dans l'exemple ci-dessous, le temps de prêt va se transformer à 21:30.

1) Ce qui est affiché est le temps de prêt 18:30+2:15=20:45. | 2) En utilisant le bouton + ou – Réglez le temps exigé. | 3) Dans quelques seconde l'écran se passe au mode d'heure

Maintenant nous avons programmé votre four afin qu'il fasse prêt le plat à 21:30. Comme le temps de cuisson est déjà programmé 2 heures et 15 minutes, votre four commence à cuire à 19:15, ainsi, le plat sera prêt à 21:30.



L'écran au début de cuisson | l'écran à la fin de cuisson

Quand la cuisson automatique se termine, on entend un signale d'alarme et si l'on n'arrête pas, elle sonne pendant 7 minutes.

1) Fermez votre four. | 2) Effacez minuterie.

Note: votre four ne se fonctionne pas jusqu'à l'effacement de minuterie.

Dans l'exemple indiqué, d'abord on a programmé la durée de cuisson, on a automatiquement compté le moment d'être prêt et touché par notre côté. Il est possible de programmer le moment d'être prêt en avant, dans ce cas là, le temps de cuisson est automatiquement compté. Au cours de programme de cuisson automatique, la couleur de fond éclairage de l'écran, avant de cuisson, sera verte et au cours de cuisson deviendra rouge.

Les coupure de force principale met votre four à la position FERME (OFF). Dans cette situation sur l'écran l'image de main se clignote et l'heure apparaît 12:00. La programme de cuisson quelconque sera annulée. Pour démarrez votre four effluez sur le bouton ✋, pour régler l'heur effluez encore une fois sur le bouton ✋ (REGARDEZ REGLAGE D'HEURE)

Note: A ce moment là n'utilisez pas votre four, soyez rassuré qu'on est à la position de FERME (OFF).

CLIGNOTEMENT DE L'IMAGE DE MAIN INDIQUE QUE VOTRE FOUR EST EN FONCTIONNE ET POUR EFFACER EFFLUEZ SUR LE BOUTON ✋

Réglage de Sonne D'alarme

1) Effluez pendant 5 secondes 🔔, vous entendez la tonne de moment. | 2) En utilisant le bouton + ou –, Réglez la tonne de sonne (Étape 3 existe). | 3) En effluant sur le bouton 🔔 enregistrez votre choix.

Les Options A Programmer

Réglage de ton d'alarme

- Effluez pendant 5 secondes sur le bouton (jusqu'à voir 1 sur l'écran).
- Pour baisser le son d'alarme effluez sur le bouton −
- Pour augmenter le son d'alarme effluez sur le bouton + (la valeur existant est haut degré)
- Pour enregistrer le ton entendu effluez sur le bouton.

cuisson au mode automatique est verte. Si cette option est FERMEE, au mode automatique la couleur d'éclairage ne se change pas.

Retourne aux valeurs présumes

Effluez pendant 10 secondes (jusqu'à l'apparition pr d sur l'écran)

UTILISATION DE LA PLANCHE DE PROTECTION

1. Afin de protéger le panneau de configuration de votre four, une plaque a été conçue. (Figure 1)
2. Nous vous recommandons d'utiliser cette pièce de protection afin d'éviter les dommages qui peuvente être causés par la chaleur pendant la cuisson.
3. Placer la planche de protection sous le panneau de contrôle en ouvrant votre four (figure 2)
4. Assurer vous que la planche est bien positionnée sur la fermeture de votre four (Figure 3)
5. Il est important de garder le couvercle ouvert.
6. La planche de securité vous assurera une cuisson sans danger et protegera les pièces du panneau de configuration.

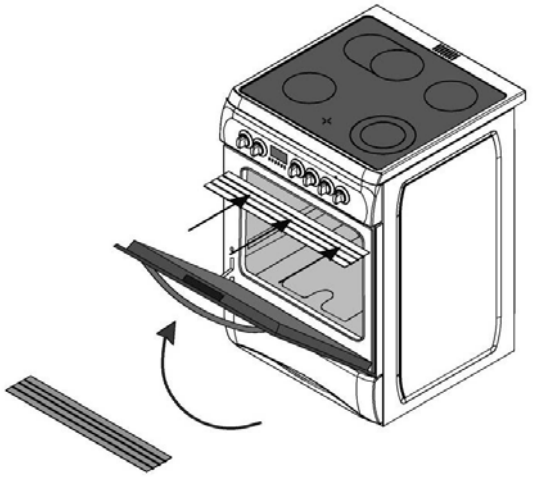


Figure 1

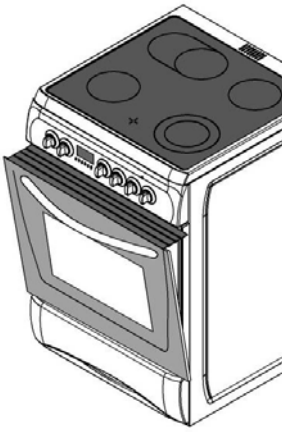
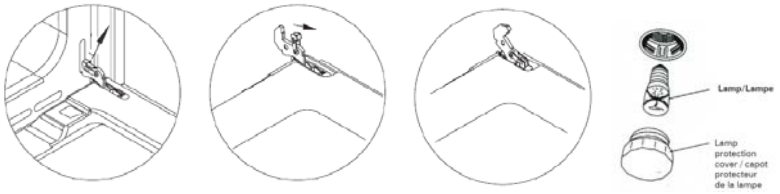


Figure 2

Figure 3

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher votre appareil de cuisson
2. Pendant la cuisson, certaines pièces de votre appareil se rechauffent, ne pas toucher.
3. Ne jamais nettoyer l'interieur de votre appareil, son couvercle, ses plateaux avec des outils comme une brosse dure, ou couteau. Ne pas utiliser de produits abrasifs, detergents ou produits liquides toxiques.
4. Nettoyez-les à l'eau savonneuse et frottez-les avec une brosse non métallique et sécher à l'aide d'un chiffon sec
5. Nettoyer les surfaces vitrées avec des produits propre à cet usage.
6. Ne pas nettoyer votre appareil avec une machine à vapeur.
7. Nettoyer frequemment les brûleurs ainsi que des tuyaux de gaz avec une brosse.
8. Nettoyer votre appareil de cuisson en vous assurant que tout soit bien refroidit.
9. Ne jamais utuliser des produits inflammables comme l'acide, disolvant pendant le nettoyage de votre appareil de cuisson.
10. Ne pas laver les parties de votre appareil dans le lave-vaisselle.
11. Afin de nettoyer la porte exterieur de votre four, retirer les vis fixées. retirer la porte du four, nettoyer et rincer, après séchage remonter la porte delicatement.



GR

ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΚΕΡΑΜΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ
Οδηγίες Χρήσης

Αγαπητέ χρήστη,

Σκοπός μας είναι να σας παρέχει η παρούσα συσκευή βέλτιστα αποτελέσματα. Η συσκευή κατασκευάζεται στις σύγχρονες εγκαταστάσεις μας σύμφωνα με το σύνολο των ισχυόντων προτύπων ασφαλείας.

Για αυτό το λόγο συνιστούμε να διαβάσετε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν την χρήση του προϊόντος και να το φυλάξετε για μελλοντική χρήση.

Προσοχή: Όλες οι συσκευές μας προορίζονται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και όχι επαγγελματική

Σημείωση:

Το παρόν εγχειρίδιο αφορά σε περισσότερα από ένα μοντέλα. Κάποια από τα χαρακτηριστικά που περιγράφονται μπορεί να μην είναι διαθέσιμα στην δική σας συσκευή.

ΠΊΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΈΝΩΝ

Εγκατασταση του φουρνου

Εγκατασταση του φουρνου

Σημαντικεσ οδηγιεσ ασφαλειασ

Αν ο φουρνοσ σασ δεν λειτουργει

Περιγραφη φουρνου και πινακα ελεγχου

Χρηση και περιγραφη εστιων

Χρηση φουρνου

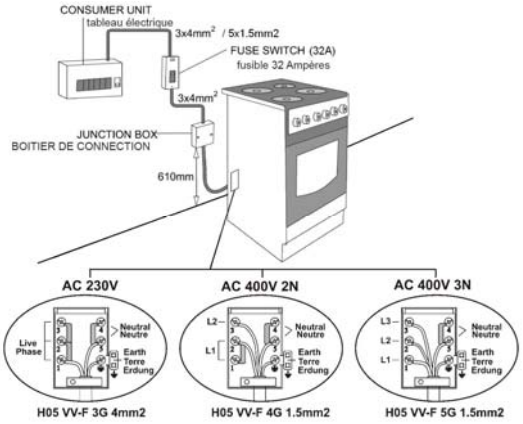
Ρυθμιση χρονοδιακοπτη (προαιρετικα)

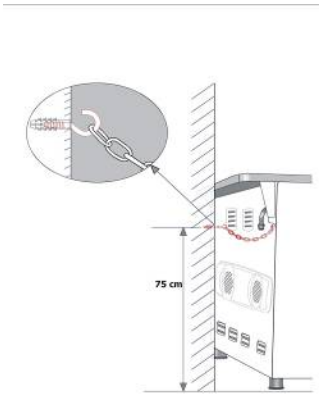
Χρηση καλυμματοσ πληκτρων

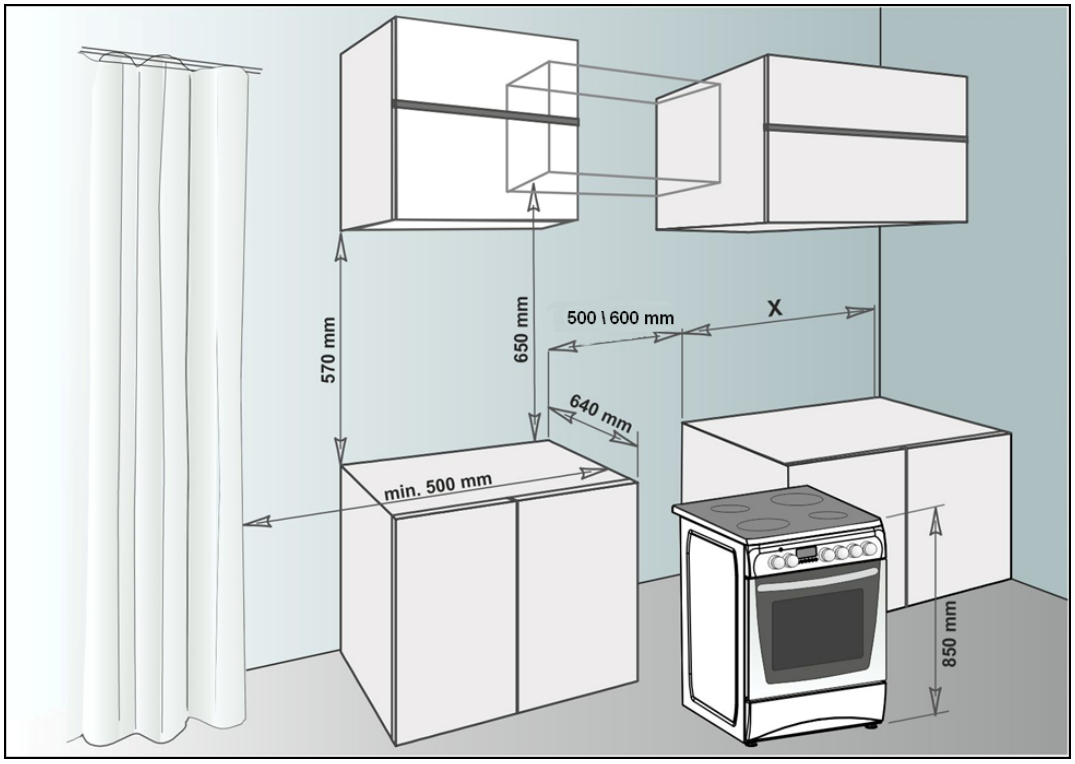
Φροντιδα και καθαρισμοσ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
2. Ο φούρνος σας απαιτεί ασφάλεια 40 Amp για μονοφασική ή 3 ασφάλειες 16 Amp για τριφασική παροχή ανάλογα με την ηλεκτρική ισχύ του τμήματος εστιών (4 εστίες + φούρνος). Αν είναι απαραίτητο απευθυνθείτε σε ειδικευμένο ηλεκτρολόγο για την εγκατάσταση.
3. Η παροχή της συσκευής πρέπει να είναι 230 / 400 V, 50 / 60 Hz. Αν η ισχύς διαφέρει από αυτήν την τιμή απευθυνθείτε στον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπό σας.
4. Η ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής πρέπει να γίνεται σε πρίζες με γείωση σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες. Αν δεν διαθέτετε κατάλληλη πρίζα με γείωση, απευθυνθείτε σε έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ατυχήματα που οφείλονται σε εσφαλμένη ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής. Αν το άκρο του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης είναι ανοικτό, ανάλογα με τον τύπο της συσκευής, εγκαταστήστε έναν κατάλληλο διακόπτη.
5. Σε περίπτωση ζημιάς του καλωδίου τροφοδοσίας, αυτό θα πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικευμένο τεχνικό για την αποφυγή κινδύνου ατυχήματος.
6. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει τα θερμά σημεία της συσκευής.
7. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται σε καλά αεριζόμενο χώρο και να τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια.
8. Η συσκευή πρέπει να λειτουργεί σε ξηρό περιβάλλον.
9. Όταν εγκαταστήσετε τον φούρνο σας βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε οριζόντια θέση. Οριζοντιώστε την συσκευή ρυθμίζοντας τα ποδαράκια







ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

Τεχνικά χαρακτηριστικά	50 x 60	60 x 60
Εξωτερικο μηκοσ	500 mm	600 mm
Εξωτερικο βαθοσ	630 mm	630 mm
Εξωτερικο υψοσ	855 mm	855 mm
Εσωτερικο μηκοσ	365 mm	465 mm
Εσωτερικο βαθοσ	410 mm	410 mm
Εσωτερικο υψοσ	355 mm	355 mm
Ισχυσ λυχνιασ:	15 W	15 W
Θερμοστατησ	50 - 280 C	50 - 2800 C
Κατω στοιχειο	1000 W	1200 W
Πανω στοιχειο	800 W	1000 W
Στοιχειο turbo	1800 W	2200 W
Στοιχειο grıll	1500 W	2000 W
Τροφοδοσια	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
Εστια ø140	1200 W	1200 W
Εστια ø180	1800 W	1800 W

- Πριν την χρήση της συσκευής διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Αυτές οι οδηγίες περιέχουν σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλειά σας, την χρήση και την συντήρηση της συσκευής.
- Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο σε καλή κατάσταση έχοντας υπόψη ότι η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από άλλους.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Προσέξτε τις απαιτήσεις υγείας και ασφάλειας.
2. Η τάση τροφοδοσίας του φούρνου είναι 230 / 400 Volt, 50 / 60 Hz.
3. Η συσκευή λειτουργεί με μονοφασικό ή τριφασικό ρεύμα. Χρησιμοποιήστε τουλάχιστον μια ασφάλεια 40Α για μονοφασικό και 3 x 16 Α για τριφασικό ρεύμα.
4. Καθώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής έχει γείωση, θα πρέπει αν συνδέσετε την συσκευή σε πρίζα με γείωση. . Σε διαφορετική περίπτωση ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές που μπορεί να προκληθούν.
5. Προστατέψτε τον σωλήνα παροχής αερίου και το καλώδιο τροφοδοσίας από τις θερμές επιφάνειες της συσκευής και από αιχμηρές επιφάνειες. .
6. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου τροφοδοσίας, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό για την αντικατάστασή του.
7. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει τεθεί εκτός λειτουργίας πριν επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε την λυχνία του φούρνου.
8. Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ρυθμίστε εκ νέου το ρολόι γιατί διαφορετικά ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει (Ψηφιακό Ρολόι).
9. Η χρήση της συσκευής δημιουργεί υγρασία και ζέστη στον χώρο. Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνα σας αερίζεται επαρκώς.. Συντηρείτε τακτικά τους αγωγούς αερισμού.
10. Όταν ο φούρνος λειτουργεί, κάποια τμήματά του μπορεί αν είναι πολύ ζεστά. Κρατήστε τα παιδιά μακριά. Όταν ο φούρνος λειτουργεί μην αγγίζετε το τζάμι του φούρνου με γυμνό χέρι. Οι φωτεινές ενδείξεις παραμένουν αναμμένες για όσο διάστημα είναι πολύ ζεστές οι εστίες, ακόμα και αν τις έχετε θέσει εκτός λειτουργίας.
11. Όταν ο φούρνος λειτουργεί μην αγγίζετε το τζάμι του φούρνου με γυμνό χέρι.
12. Όταν αποσυνδέετε την συσκευή από την κεντρική παροχή ρεύματος, μονώστε σωστά το καλώδιο σύμφωνα με τους κανονισμούς.
13. Κατά τη σύνδεση, ο διακόπτης τροφοδοσίας πρέπει να φέρει διακόπτη 2 πόλων με ελάχιστη απόσταση τουλάχιστον 3 mm. Χρησιμοποιείτε γάντια όταν μαγειρεύετε. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες.
14. Μη βρέχετε τη συσκευή.
15. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε περιβάλλον όπου υφίσταται κίνδυνος έκρηξης.
16. Μη τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή για να τη μετακινήσετε.
17. Μερικά μοντέλα δεν έχουν σύστημα plug-an-lead. Σε αυτήν την περίπτωση τοποθετήστε ένα κατάλληλο καλώδιο για σύνδεση με μονή φάση: H05 VV-F 3 G 4 mm2 ή για τριφασικό: H05 VV - F 5 G 1.5 mm2
18. Η κεραμική ετσία μπορεί να υποστεί φθορά αν πέσουν αντικείμενα επάνω της.
19. Αν η εστία σπάσει, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας για να αποφύγετε κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

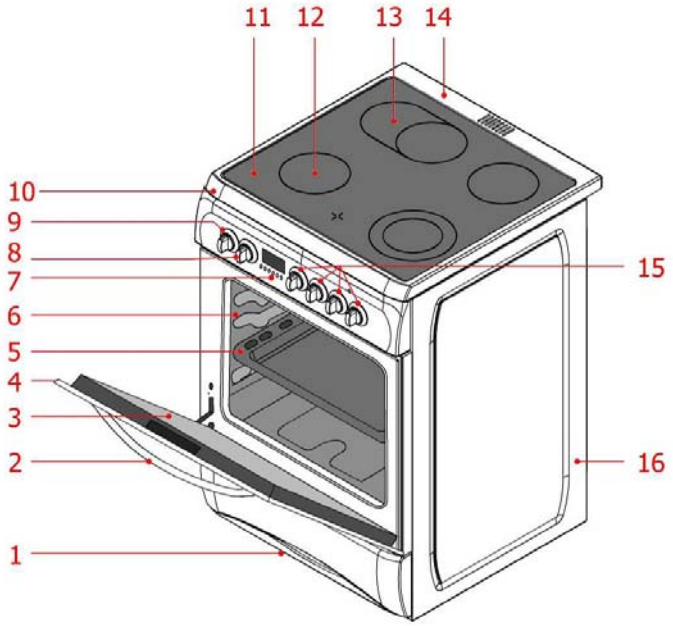
ΑΝ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΣΑΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ

- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά με την παροχή ή την πρίζα
- Ελέγξτε το ηλεκτρικό δίκτυο
- Ελέγξτε την ασφάλεια.
- Ελέγξτε το ρολόι (για τα μοντέλα με Ψηφιακό χρονοδιακόπτη)
- Αν δεν μπορέσετε να επιλύσετε το πρόβλημα, απευθυνθείτε στον κατασκευαστή ή σε έναν ειδικευμένο τεχνικό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΦΟΥΡΝΟΥ ΚΑΙ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

	Ψησιμο με αερα		Ψησιμο πανω – κατω
	Ψησιμο turbo και αερας		λάμπα
	Ψησιμο πανω – κατω και αερας		Ψησιμο απο κατω και αερας
	ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΜΕ ΓΚΡΙΛ+ Ψησιμο με αερα		ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (Προαιρετικά)
	ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ ΜΕ ΓΚΡΙΛ		Ψησιμο με σουβλα
	Ψήσιμο από πάνω		Ψησιμο απο κατω

ΠΛΗΚΤΡΟ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ: Ρυθμίστε τον θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Οι διαθέσιμες ρυθμίσεις είναι 50 - 280 βαθμοί
ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ (Προαιρετικά): Θέστε τον χρονοδιακόπτη στην επιθυμητή διάρκεια ψησίματος.



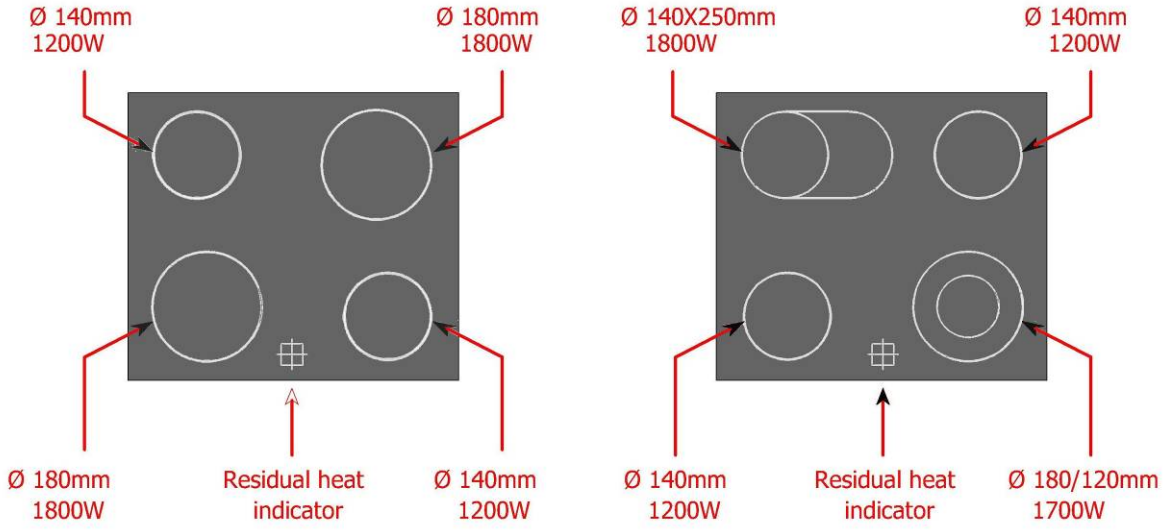
1.	Συρτάρι
2.	Λαβή
3.	Εσωτερικό τζάμι φούρνου
4.	Πόρτα φούρνου
5.	Δίσκος φούρνου
6.	Φούρνος
7.	Ψηφιακός χρονοδιακόπτης (προαιρ
8.	Πλήκτρα λειτουργίας φούρνου
9.	Πλήκτρο θερμοστάτη
10.	Πλήκτρα λειτουργίας
11.	Κεραμικές εστίες
12.	Εστία
13.	Εστία
14.	Μεταλλικό κάλυμμα
15.	Πλήκτρα λειτουργίας εστιών
16.	Πλαϊνό τοίχωμα

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΣΤΙΩΝ

Για τον έλεγχο των διακοπτών

Λειτουργείτε την εστία με τους διακόπτες που βρίσκονται τοποθετημένοι στην εστία. Αυτός ο διακόπτης ρυθμίζει την ενέργεια προκειμένου να επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία που τίθεται από σας.
Προκειμένου να έχετε ένα καλό αποτέλεσμα μαγειρέματος, ο πάτος των τηγανιών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν λεπτότερος και πιό επίπεδος.
Ο πάτος των τηγανιών πρέπει να έχει την ίδια διάσταση με τα μάτια. Εάν είναι δυνατόν, τοποθετήστε πάντα καπάκια στα τηγάνια. Για να εκμεταλλευτείτε την θερμοκρασία που κρατάει το φαγητό, σβήστε το μάτι πριν από τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος.
Γυρίστε το διακόπτη δεξιόστροφα για να ξεκινήσει να λειτουργεί. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται προς τα πάνω γυρνώντας τον διακόπτη στις αντίστοιχες γραμμούλες.

Στη θέση «0» όλοι οι διακόπτες είναι κλειστοί.



Για τον περιστροφικό έλεγχο
Ρυθμίστε περιστρέφοντας το διακόπτη δεξιόστροφα σύμφωνα με το επίπεδο θερμότητας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε για την ηλεκτρική κουζίνα σας. Όταν η προειδοποιητική λάμπα αναβοσβήνει, αυτό σημαίνει πως η κουζίνα είναι κατειλημμένη. Όταν το μαγείρεμα τελειώσει φέρτε το πίσω στη θέση ●.

ΜΑΤΙ	ΕΠΙΠΕΔΟ 1	ΕΠΙΠΕΔΟ 2	ΕΠΙΠΕΔΟ 3	ΕΠΙΠΕΔΟ 4	ΕΠΙΠΕΔΟ 5	ΕΠΙΠΕΔΟ 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

Τα μάτια έχουν 6 επίπεδα θερμοκρασίας(όπως περιγράφεται παραπάνω). Ανάλογα με το μοντέλο της κουζίνας σας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε από την ελάχιστη έως τη μέγιστη θερμοκρασία. Όταν την χρησιμοποίησετε για πρώτη φορά, ενεργοποιήστε το μάτι στη θέση 3 για 5 λεπτά. Αυτό θα κάνει τον αγωγό του ματιού που είναι ευαίσθητος στη θερμοκρασία να καεί. Χρησιμοποιήστε επίπεδες κατσαρόλλες που έρχονται σε πλήρη επαφή με τη θερμότητα, έτσι ώστε να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ενέργεια πιό παραγωγικά

Χαρακτηριστικά
140mm hilight 1200W
180mm hilight 1800W
180/120mm Dual hilight 1700W
140x250mm Oval hilight 1800W

ΧΡΗΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

1. Όταν θέσετε το φούρνο σε λειτουργία για πρώτη, ίσως να παρατηρηθεί μια οσμή από τη θέρμανση των στοιχείων. Για να το αντιμετωπίσετε, λειτουργήστε το φούρνο στους 250 °C για 45 λεπτά ενώ είναι άδειος.
2. Για να θέσετε τον φούρνο σε λειτουργία, στρέψτε τον διακόπτη του φούρνου.
3. Αλλιώς ο φούρνος δεν θα λειτουργήσει.
4. Οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες ψησίματος ανάλογα με την τροφή δίδονται στον πίνακα ψησίματος.
5. Οι τιμές που δίδονται στον πίνακα ψησίματος είναι χαρακτηριστικές και αποτελούν αποτέλεσμα δοκιμών που διεξήχθησαν στα εργαστήρια μας.
6. Μπορείτε να προσαρμόσετε τους χρόνους ψησίματος σύμφωνα με το προσωπικό σας γούστο.
7. Μπορείτε να κάνετε σουβλιστό κοτόπουλο με τα εξαρτήματα του φούρνου.(προαιρετικά).
8. Χρόνοι ψησίματος: Τα αποτελέσματα μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με την τάση της περιοχής σας και την τροφή.
9. Κατά την διάρκεια του ψησίματος, μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου.
10. Αυτό επηρεάζει την κυκλοφορία του αέρα και τα αποτελέσματα ψησίματος μπορεί να αλλάξουν.
11. Η χρήση φορμών για κέικ παρέχει καλύτερα αποτελέσματα

ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΤΡΟΦΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (λεπτά)
Κεικ με κρεμα	150 - 170	2	30 - 35
Ζυμεσ	200 - 220	2	35 - 45
Μπισκοτα	160 - 170	3	20 - 25
Γλυκα	160 - 170	3	20 - 35
Κεικ	160 - 180	2	25 - 35
Βουτηματα	200 - 220	2	30 - 40
Γλυκα με φυλλο	180 - 200	2	35 - 45
Γλυκα	160 - 180	2	20 - 30
Αρνι	210 - 230	1	90 – 120
Μοσχαρι	210 - 230	1	90-120
Προβατο	210 - 230	1	90-120
Κοτοπουλο (τεμαχια)	210 - 230	1	75 - 100
Ψαρι	190 - 210	3	40 - 50

Σημείωση: Οι άνω χρόνοι είναι ενδεικτικοί. Μπορείτε να τους προσαρμόσετε στις προτιμήσεις σας. Συνιστούμε την προθέρμανση του φούρνου για 5 - 10 λεπτά πριν την χρήση του.

ΡΥΘΜΙΣΗ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΡΟΛΟΓΙΟΥ (για τα μοντέλα που φέρουν)
ΧΡΗΣΗ ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗ LCD
ΓΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

LCD είναι ένας ηλεκτρονικός χρονοδιακόπτης που σας επιτρέπει να ορίζετε το χρόνο ψησίματος . Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε είναι να ρυθμίσετε τη διάρκεια μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη για να έχετε μια ηχητική ειδοποίηση κάποια συγκεκριμένη στιγμή.

Ρυθμιση Ωρασ

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα μόνο εφόσον δεν διεξάγεται αυτόματο πρόγραμμα μαγειρέματος (στην οθόνη φαίνεται μόνο η ώρα και το εικονίδιο του χεριού) Πιέστε το πλήκτρο . Ένα μικρό τρίγωνο αρχίζει να αναβοσβήνει ανάμεσα στις ώρες και τα λεπτά. Προχωρήστε στη ρύθμιση της ώρας με τα πλήκτρα + και —. Πιέστε παρατεταμένα τα πλήκτρα για ταχεία εναλλαγή της ρύθμισης.

1) Είσοδος σε λειτουργία ρύθμισης ώρας
2) Ρύθμιση ώρας με τα πλήκτρα + και -
3) Η οθόνη σταθεροποιείται σε 5 δευτερόλεπτα

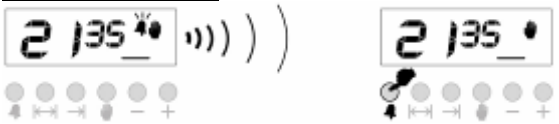
Ρυθμιση Χρονομετρου

Με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ρυθμίσετε σε πόση ώρα θα ηχήσει ένας ήχος ειδοποίησης.

1) Μπείτε στη λειτουργία Ειδοποίησης
2) Εισάγετε τον επιθυμητό χρόνο
3) Μετά από μερικά δευτερόλεπτα η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη ώρας

Σημείωση: Μετά τον προγραμματισμό, μπορείτε να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο πιέζοντας το πλήκτρο .

Ακυρωση Χρονομετρου



1) Ακούγεται ηχητική ειδοποίηση μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος.
2) Πιέστε το πλήκτρο για να διακόψετε τον ήχο.

Αυτοματο Προγραμμα Μαγειρεματοσ

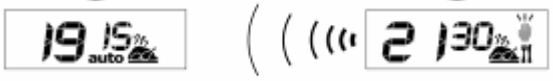
Για να αρχίσετε το μαγείρεμα άμεσα, το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να εισάγετε τη διάρκεια μαγειρέματος.
Παράδειγμα: Θέλετε να ψήσετε το φαγητό για 2 ώρες και 15 λεπτά.

1) Η ώρα είναι 18:30. 2) Επιλέξτε τη λειτουργία ρύθμισης διάρκειας ψησίματος 3) Ρυθμίστε τη διάρκεια ψησίματος με τα πλήκτρα + και – . 4) μετά από μερικά δευτερόλεπτα, στην οθόνη θα εμφανιστεί ένδειξη ότι το ψήσιμο έχει αρχίσει και την τρέχουσα ώρα.

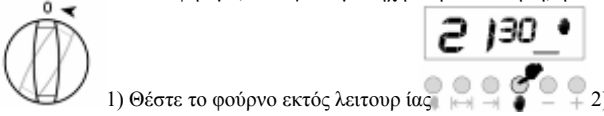
Ο φούρνος θα ψήσει το φαγητό για 2 ώρες και 15 λεπτά. Μην ξεχάσετε να επιλέξετε τρόπο ψησίματος και θερμοκρασία.
Σημείωση: Μπορείτε να ακυρώσετε την αυτόματη λειτουργία πιέζοντας το πλήκτρο .
Στο πάνω παράδειγμα το ψήσιμο άρχισε αμέσως μόλις εισάγατε τη διάρκεια ψησίματος. Πιέζοντας το πλήκτρο μπορείτε να δείτε την ώρα που το φαγητό θα είναι έτοιμο, και αν θέλετε να αλλάξετε τη διάρκεια ψησίματος. Στο ακόλουθο παράδειγμα, ο χρόνος ολοκλήρωσης του ψησίματος θα αλλάξει σε 21:30.

1) Προβάλλεται η ώρα που το φαγητό θα είναι έτοιμο 18:30+2:15=20:45. 2) Ορίστε την επιθυμητή ώρα με τα πλήκτρα + και – 3) Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, η οθόνη επανέρχεται στην ένδειξη ώρας.

Προγραμματίσατε το φαγητό να είναι έτοιμο στις 21:30. Αφού έχετε ορίσει τη διάρκεια μαγειρέματος σε 2 και 15 λεπτά, ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία στις 19:15, έτσι ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο στις 21:30.



Οθόνη όταν αρχίζει το μαγείρεμα Οθόνη όταν ολοκληρώνεται το μαγείρεμα
όταν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ακούγεται μια ηχητική ειδοποίηση, η οποία σταματά μετά από 7 λεπτά να δεν την σταματήσετε εσείς.



1) Θέστε το φούρνο εκτός λειτουρ ίας 2) Μηδενίστε το χρονοδιακόπτη.

Σημείωση: Ο φούρνος δεν λειτουργεί αν δεν μηδενίσετε το χρονοδιακόπτη
Στο παράδειγμα, προγραμματίσαμε πρώτα τη διάρκεια ψησίματος, η ώρα που το φαγητό θα είναι έτοιμο υπολογίστηκε αυτόματα και κατόπιν διορθώθηκε. Μπορείτε επίσης να προγραμματίσετε πρώτα την ώρα που θέλετε να είναι έτοιμο το φαγητό. ΣΕ αυτήν την περίπτωση η διάρκεια ψησίματος υπολογίζεται αυτόματα και κατόπιν μπορείτε να τη διορθώσετε.
Κατά το πρόγραμμα αυτόματου ψησίματος, η οθόνη θα είναι κόκκινη πριν και πράσινη κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Σε αυτή την περίπτωση εμφανίζεται στην οθόνη το εικονίδιο του χεριού και αναβοσβήνει η ένδειξη 12:00. Το πρόγραμμα ψησίματος ακυρώνεται Πιέστε το πλήκτρο για να θέσετε το φούρνο σε λειτουργία, και πιέστε ξανά το πλήκτρο για να ρυθμίσετε την ώρα.
Σημείωση: Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το φούρνο σας, βεβαιωθείτε ότι τον έχετε θέσει εκτός λειτουργίας.

Η ΕΝΔΕΙΞΗ ΤΟΥ ΧΕΡΙΟΥ ΠΟΥ ΑΝΑΒΟΣΒΗΝΕΙ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΙ ΟΤΙ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ ΚΑΙ ΟΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΙΕΣΕΤΕ ΤΟ ΠΛΗΚΤΡΟ ΓΙΑ ΝΑ ΤΟΝ ΕΠΑΝΑΦΕΡΕΤΕ

Ρυθμιση Εντασης Ηχητικης Ειδοποιησης

1) Πιέστε παρατεταμένα το πλήκτρο για 5''. Θα ακουστεί η τρέχουσα ένταση. 2) Με τα πλήκτρα + και – ρυθμίστε την ένταση (3 διαθέσιμες ρυθμίσεις) 3) Αποθηκεύστε τη ρύθμιση πιέζοντας το πλήκτρο .

Προγραμματιζομενεσ λειτουργιεσ

Ρυθμιση εντασησ ηχητικησ ειδοποιησησ

- Πιέστε το πλήκτρο για 5 '' (μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 'pr 1').
- Πιέστε το πλήκτρο " − " για να μειώσετε την ένταση.
- Πιέστε το πλήκτρο " + " για να αυξήσετε την ένταση.
- Πιέστε το πλήκτρο " " για να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση.

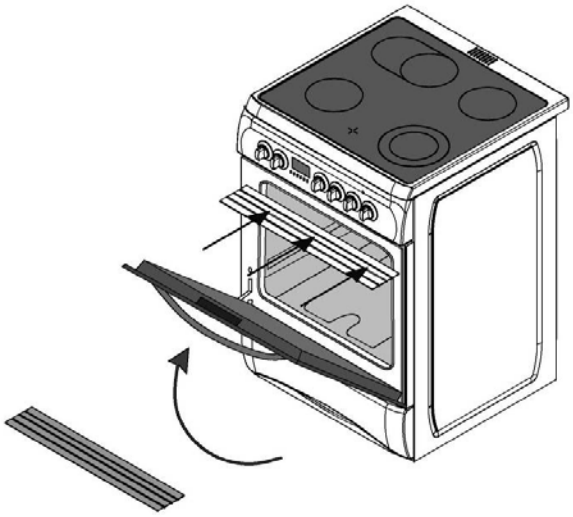
Ηχοσ Πληκτρων

Πιέστε το πλήκτρο + για 5 '' (μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη 'ON ή OFF'). Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον ήχο των πλήκτρων
Αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ακούγεται ένας χαρακτηριστικός ήχος όταν πιέζετε ένα πλήκτρο. Αν απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ο ήχος δεν ακούγεται.

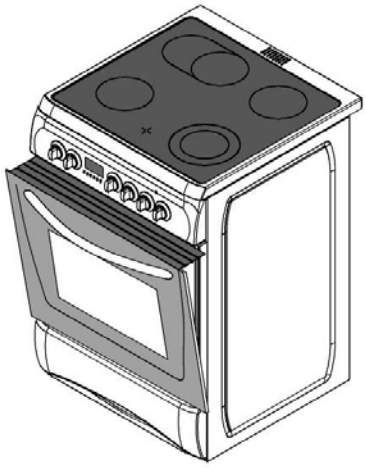
Επαναφορα Αρχικων Ρυθμισεων
Πιέστε το πλήκτρο για 10'' (μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη pr d)
Εργοστασιακές ρυθμίσεις: Ηχητική ειδοποίηση: υψηλή ένταση. Ήχος πλήκτρων: Ενεργός

ΧΡΗΣΗ ΦΥΛΛΟΥ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΠΛΗΚΤΡΩΝ

1. Υπάρχει ένας προστατευτικός πίνακας για την προστασία των πλήκτρων όταν μαγειρεύετε με το Grill (η πόρτα παραμένει λίγο ανοικτή) (Εικόνα 1)
2. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον πίνακα για να προστατέψετε τον πίνακα ελέγχου από την θερμότητα όταν χρησιμοποιείτε την λειτουργία Grill.
3. Τοποθετήστε τον πίνακα κάτω από τον πίνακα ελέγχου ανοίγοντας το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου (Εικόνα 2)
4. Κατόπιν στερεώστε τον πίνακα κλείνοντας προσεκτικά το κάλυμμα. (εικόνα 3)
5. Είναι σημαντικό να διατηρείτε την πόρτα του φούρνου ανοικτή σε συγκεκριμένο σημείο όταν ψήνετε σε Grill.
6. Ο πίνακας ασφαλείας σας παρέχει ιδανικές συνθήκες ψησίματος, ενώ ταυτόχρονα προστατεύει τον πίνακα ελέγχου.



εικόνα 1

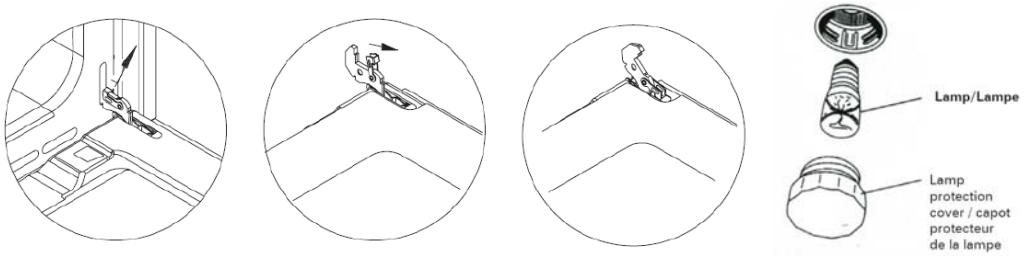


εικόνα 1

εικόνα 1

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα.
2. Ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, είναι εξαιρετικά ζεστός. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία.
3. Μην καθαρίζετε το εσωτερικό τμήμα, το κρύσταλλό, τους δίσκους και τα λοιπά μέρη του φούρνου με βούρτσες ή μαχαίρια. Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα πανί βουτηγμένο σε νερό με σαπούνι και κατόπιν στεγνώστε το με ένα μαλακό πανί.
5. Καθαρίστε τις γυάλινες επιφάνειες με ειδικό καθαριστικό τζαμιών.
6. Μην καθαρίζετε τον φούρνο με ατμοκαθαριστές.
7. Κατά καιρούς πλένετε τις κεφαλές των εστιών αερίου με νερό και σαπούνι και καθαρίζετε τους αγωγούς αερίου με μια βούρτσα.
8. Πριν ανοίξετε το πάνω κάλυμμα της συσκευής απομακρύνετε τυχόν υγρά. Επιπλέον, πριν κλείσετε το κάλυμμα βεβαιωθείτε ότι οι εστίες έχουν κρυώσει αρκετά.
9. Μην χρησιμοποιείτε εύφλεκτα υλικά, όπως οξέα, διαλυτικά ή βενζίνη για να καθαρίσετε την συσκευή.
10. Μην πλένετε κανένα τμήμα της συσκευής σε πλυντήριο πιάτων.
11. Για να καθαρίσετε το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου αφαιρέστε τις βίδες στήριξης της λαβής με ένα κατσαβίδι και απομακρύνετε την πόρτα. Κατόπιν καθαρίστε και ξεβγάλετέ την καλά. Αφού στεγνώσει τοποθετήστε σωστά το κρύσταλλο και επανατοποθετήστε την λαβή.



NL

VİTROKERMISCH FORNUIS MET ELEKTRISCH OVEN
Gebruiksaanwijzing

Geachte Gebruiker,

Wij raden u aan om voor het gebruik van het toestel, de gebruiksaanwijzing eerst aandachtig te lezen en houd deze goed bij voor nadere raadpleging.

Attentie: Al onze apparaten zijn voor normaal huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel gebruik.

Notitie:

Deze gebruiksaanwijzing is voorbereid voor meerdere modellen.

INHOUD

Installatie

Technische eigenshappe

Belangrijke waarschuwingen

Oplossing problemen

Uitleg van fornuis en edieningspaneel

Gebruik uw vitro platen

Gebruik uw oven

Algemeen overzicht

Het gebruik van deflector

Onderhoud en schoonmaak

Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van het apparaat. Aansluitsnoeren mogen niet in de buurt komen van hete kookplaten of onder de hete ovendeur beklemd raken.

• Schakel de kookzones na ieder gebruik uit.

Waarschuwing: Gevaar voor verbranding!

Tijdens het gebruik wordt de binnenzijde van de oven heet.

• Wanneer u alcoholische ingrediënten in de oven gebruikt, kan er eventueel een licht ontvlambaar alcohol-luchtmengsel ontstaan. Doe de deur in dit geval voorzichtig open. Werk daarbij niet met gloeiende voorwerpen, vonken of vuur.

Aanwijzing met betrekking tot acrylamide

Volgens de laatste wetenschappelijke inzichten kan een intensieve bruining van levensmiddelen, voornamelijk bij zetmeelhoudende producten, een gevaar voor de gezondheid door acrylamide veroorzaken. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen te bereiden en de gerechten niet te veel te bruinen.

Op deze manier voorkomt u beschadiging van het apparaat

• Gebruik de kookplaat niet als werkblad of aanrecht.

• Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pan.

• Let op dat geen zuurhoudende vloeistoffen, bijvoorbeeld azijn, citroensap of kalkoplossende middelen, op de kookplaat terecht komen, omdat hierdoor doffe plekken ontstaan.

• Scherpe en harde voorwerpen die op de kookplaat vallen, kunnen deze beschadigen.

• Houd alle voorwerpen en materialen die kunnen smelten uit de buurt van het glaskeramische vlak, bijvoorbeeld kunststof, aluminiumfolie of huishoudfolie. Mocht er toch iets op de glaskeramische plaat smelten, dan moet dit direct met de glasschraper worden verwijderd.

• Bekleed de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakplaten, pannen, enzovoort op de bodem omdat daarmee het email van de oven door de ontstane hitteconcentratie wordt beschadigd.

• Fruitsappen die van de bakplaat druppelen, veroorzaken vlekken die niet kunnen worden verwijderd. Gebruik een diepe bakplaat voor gebak dat erg vochtig is.

• Plaats geen gewicht op de geopende ovendeur.

• Giet water nooit rechtstreeks in de hete oven. Hierdoor kan het email worden beschadigd en kunnen verkleuringen ontstaan.

• Als gevolg van heftige stoten, vooral op de randen van de buitenste glasplaat, kan het glas breken.

• Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven. Bij het inschakelen van de oven kan dit ontbranden.

• Bewaar geen vochtige levensmiddelen in de oven. Het email kan hierdoor worden beschadigd.

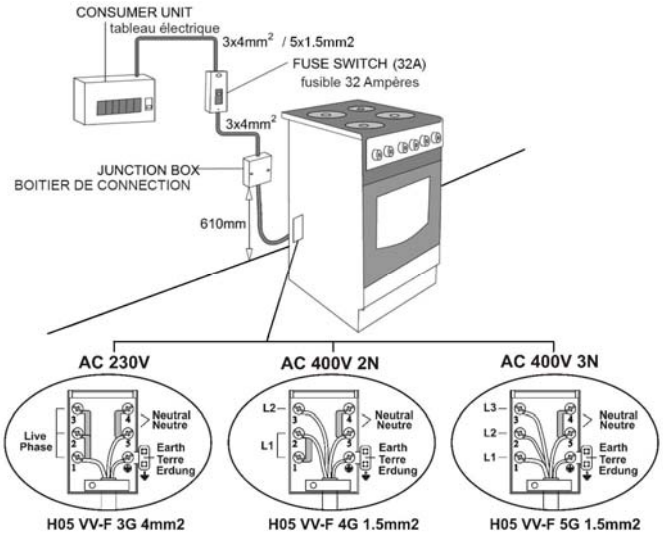
INSTALLATIE VAN FORNUIS

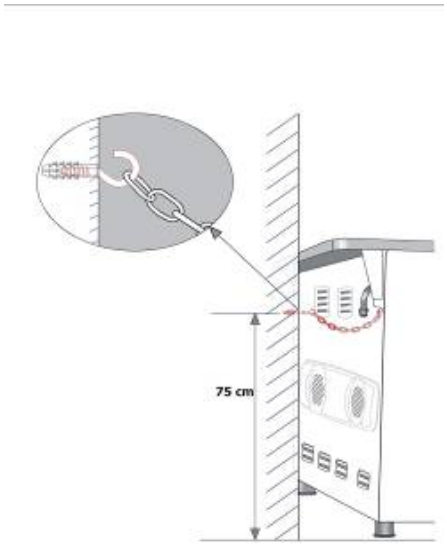
Elektriciteit Aansluiting En Veiligheid

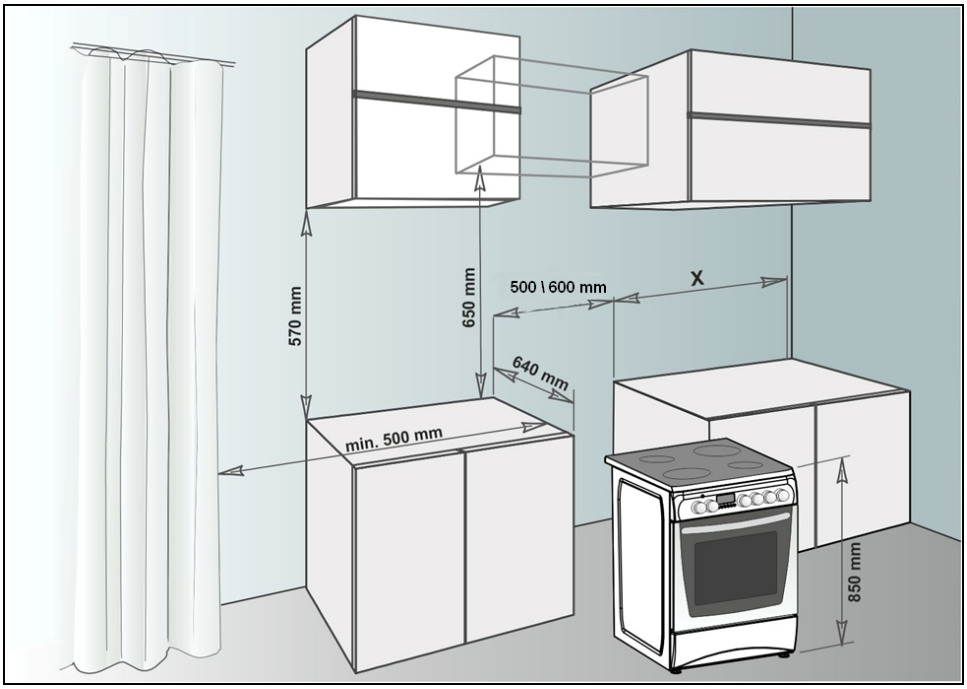
1. Toestellen met 4 verhitting platen: voor een elektrisch bron van 1 fase van uw oven, 40 Ampère zekering voor een elektrisch bron van 3 fase benodigd u 3 x 16 Ampère zekering. In geval het nodig is raden wij u aan om hulp te vragen aan een verantwoordelijke elektriciteit technicus.
2. Uw toestel is volgens de waarde van 230 / 400 V, 50 / 60 Hz. AC (Alternatief Stroom) ingesteld.
3. De aansluiting van uw toestel moet via een geaard stekker die volgens de reglementen gemaakt is. De verkoper kan op geen enkele manier verantwoordelijk zijn voor mankementen die door een niet geaard stekker veroorzaakt kunnen worden.
4. Om alle gevaren te vermijden moet u in ieder geval, mankementen in de elektriciteit, bron of kabel, dit door een verantwoordelijke service of verantwoordelijke elektriciteit technicus laten herstellen
5. De elektriciteit kabel mag nooit in contact komen met de warme oppervlaktes van de toestel.
6. Uw toestel moet op een vlakke grond opgebracht worden met een goede ventilering.
7. Gebruik uw toestel niet in een vochtige plaats.
8. Gebruik de regelbare voeten om uw toestel op het zelfde niveau te zetten.

Alvorens het toestel te gebruiken en om veilig gebruik te verzekeren gelieve het toestel aan de muur te bevestigen met bijgeleverde accessoires. Zorg er tevens voor dat de vijzen stevig in de muur zitten.

12.







TECHNISHE EIGENSHAPPEN VAN TOESTEL

Eigenshappen	50 x 60	60 x 60
Breedte van buitenkant	500 mm	600 mm
Diepte van buitenkant	630 mm	630 mm
Hoogte van buitenkant	855 mm	855 mm
Inner breedte	365 mm	465 mm
Inner diepte	410 mm	410 mm
Inner hoogte	355 mm	355 mm
Lamp	15 W	15 W
Thermostaat	50 - 280 C	50 - 2800 C
Onder verhitting onderdeel	1000 W	1200 W
Boven verhitting onderdeel	800 W	1000 W
Turbo verhitting onderdeel	1800 W	2200 W
Grill verhitting onderdeel	1500 W	2000 W
Elektrisch spanning	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
Stroom verhitting ø140	1200 W	1200 W
Ceran isiticisi ø180	1800 W	1800 W

Gelieve de gebruiksaanwijzing van uw toestel aandachtig te lezen voor het aansluiten van het circuit. In deze gebruiksaanwijzing vindt u voorzorgsmaatregelen voor uw veiligheid en het onderhoud. Gelieve deze gebruiksaanwijzing goed te bewaren

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Gelieve de veiligheid maatregelen te respecteren.
2. De elektrische voltage van uw toestel is 230 / 400 V, 50 / 60 Hz.
3. Uw toestel is op basis van een elektrische stroom gemaakt met 1 of 3 fase. Gebruik voor 1 fase minstens 40 Ampère, en zekering met 3 fase minstens 3x16 Ampère.
4. De stekker van het toestel is beaard, kijk na dat u een beaard stopcontact gebruikt. De verkoper is niet verantwoordelijk als dit niet het geval is en ook voor de storingen die veroorzaakt zijn.
5. De elektrische aansluitingskabel moet ver gehouden worden van warme energie bronnen en oppervlakten.
6. Gelieve alles door een verantwoordelijke service of verantwoordelijke elektriciteit technicus te laten doen.
7. Als u het lampje verandert, zorg ervoor van eerst uw toestel uit te schakelen en de stekker van de stopcontact uit te trekken.
8. In geval van elektrische storing, moet u de TIMER opnieuw instellen.
9. Plaats uw toestel in een goede geventileerde kamer te zetten.
10. Bij het gebruik van uw toestel zullen sommige onderdelen verwarmen. Deze zullen na het uitzetten nog warm blijven. Daarom is het belangrijk om uw kinderen ver van de toestel te houden. Wanneer de waarschuwing scherm brand moet u iedere contact met de kookplaten op de Vitrokeramisch kook gebied vermijden.
11. De glazen gedeelten van de oven niet aanraken wanneer de oven aanstaat.
12. Gordijn, vitrage, papier en dergelijke materiaal moet niet in de omgeving van het toestel zijn tijdes het gebruik. Gelieve ook geen ontvlambare stoffen of materialen in of op de oven zetten.
13. Uw toestel is bedoeld en alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
14. Geen water gieten op de oppervlakte van het fornuis.
15. Draag uw toestel niet aan de handvaten.
16. Sommige modellen worden zonder stekker afgeleverd. In dit gevel : bij toestellen met 1 fase : H05 VV-F 3G 4mm2, toestel met 3 fase : H05 VV-F 5G 1,5mm2 gebruik flexibel kabels bij de aansluiting.
17. Als er iets op het Glas van de keramische oppervlakte valt kan deze breken.
18. Als het glas gebarsten is moet u onmiddellijk de stroom uitzetten.

OPLOSSING PROBLEMEN

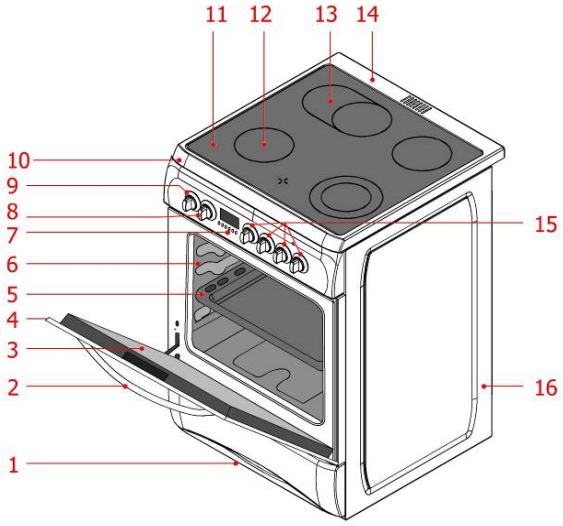
1. Controleer of de stekker van uw toestel in de stopcontact zit
2. Controleer of u de passende elektriciteit bron heeft aangepast.
3. Controleer de zekering.
4. Controleer of de automatisch tijd programma van uw toestel niet op handmatig stand staat. (Dit is alleen voor modellen die voorzien zijn van een digitale TIMER)
5. Als u zelf het probleem niet kunt oplossen neemt u contact op met de fabrikant, verantwoordelijke service of een gelijkmatige verantwoordelijke eenheid.

UITLEG VAN FORNUIS EN CONTROLE PANEEL (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

	SOLO VENTOLA		RESISTENZA INFERIORE+SUPERIORE
	RESISTENZA TURBO + VENTOLA		LAMP
	RESISTENZA INFERIORE+SUPERIORE+VENTOLA		RESISTENZA INFERIORE + VENTOLA
	RESISTENZA GRILL + VENTOLA		ELEKTRONISCHE KLOK
	RESISTENZA GRILL		GIRARROSTO (POLLI ALLO SPIEDO)
	RESISTENZA SUPERIORE		RESISTENZA INFERIORE

THERMOSTAAT KNOP: Om de oven aan te zetten moet de thermostaat op gewenste waarde van hitte gezet worden. De thermostaat van de oven heeft de eigenschap om de hitte in te kunnen stellen tussen 50-280 graden.
MECHANISCH TIMER KNOP: Om de oven aan te zetten moet de TIMER knop ingesteld worden op de gewenste tijd.

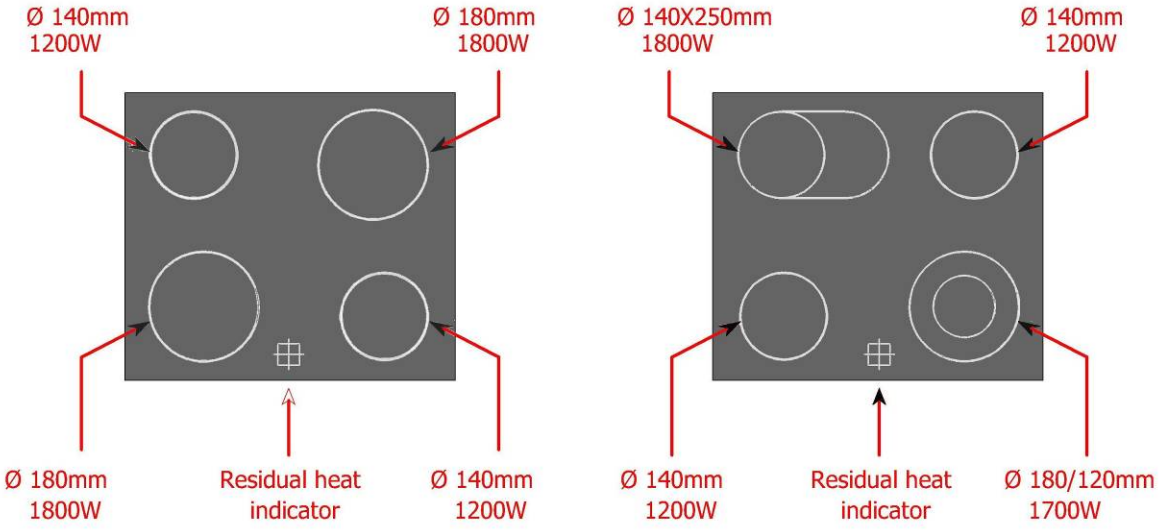
UITLEG VAN FORNUIS EN CONTROLE PANEEL (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)



1.	Lade
2.	Handvat
3.	Binnenst glas van de ovendeur
4.	Ovendeur met glas
5.	plateau
6.	Ketel
7.	TIMER (Indien gewenst)
8.	Bediening knop van oven
9.	Thermostaat knop
10.	Bedieningspaneel
11.	Boven glas
12.	Verwarm plaats
13.	Verwarm plaats
14.	Metalen boven plaat
15.	Vitrokermisch functies
16.	Zij paneel

GEBRUIK UW VİTRO PLATEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

1. U kunt de vitrokermische branders via de knoppen op het bedieningspaneel aanzetten. Deze knoppen regelen de energie. Om tijdens het koken op uw kookplaten de beste resultaten te behalen is het beter dat de onderkant van uw kookpannen recht en dik is.
2. De onderkant van de kookpan en het kook gebied moeten dezelfde afmetingen hebben. Als het mogelijk is moet u altijd het deksel van de kookpannen dicht houden. Plaatst eerst altijd de kookpan op de kookplaat en zet daarna pas uw fornuis aan. Als het fornuis uitzet voordat de kooktijd gedaan is kunt u de resterende hitte nog gebruiken.
3. Om het fornuis aan te zetten draai de knop met de klok mee. De temperatuur zal volgens de stand van de knop veranderen, hoe meer de knop met de klok meedraait hoe hoger de termperatuur.
4. Voor tweedelig kookgebied: de eerste cirkel zet het eerste gebied aan, de tweede cirkel kan aangezet worden wanneer u de knop naast de eerste cirkel teken met de klok meedraait op z'n hoogste stand zet. Wanneer u de knop tegen de klok in draait, zal de eerste cirkel op z'n hoogst functioneren en de kracht van de tweede cirkel zal tot uw gewenste temperatuur dalen. Op '0' stand zullen alle cirkels uitgaan.



Gebruik van de keramische kookzones
U kunt de kookzones bedienen met de draaiknoppen van het bedieningspaneel. Met deze knop stel u de gewenste temperatuur in. Voor een goed kookresultaat is het van belang dat de potten en pannen die u gebruikt een vlakke bodem hebben en een dikke bodem hebben.
De bodem van de potten en pannen moet overeen komen met de afmeting van de kookzone die u gebruikt. Plaats altijd eerst de pot of pan op de zone alvorens u de zone inschakelt. Voor maximaal gebruik van de restwarmte is het van belang dat u de zone uitschakelt voor het eind van het kookprogramma.
Draai de knop met de klok mee om de zone in te schakelen. De temperatuur wordt verhoogd naar mate u de knop meer naar de maximum positie instelt. (een zone)
Op de “0” positie is de zone uitgeschakelt.

Eigenshappen
140mm hilight 1200W
180mm hilight 1800W
180/120mm Dual hilight 1700W
140x250mm Oval hilight 1800W

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

GEBRUIK uw OVEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

1. Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt zal er een geur ontstaan door de verhitting van sommige onderdelen. Voor de oven gebruikt zet de oven op 250 graden gedurende 45 minuten zonder er iets in of op te zetten.
2. Draai de knop van de oven om deze te starten.
3. In deze gebruiksaanwijzing zal u kooktabel vinden om verschillende gerechten te maken.
4. De gegevens die zich op de kooktabel bevinden zijn karakteristieke gegevens en zijn resultaten van de experimenten in onze laboratoriums.
5. Aan de hand van uw eigen kook methodes en gebruik gewoontes kunt u zelf verschillende smaken ontdekken.
6. U kunt in uw oven ook kip grillen met behulp van extra equipementen maar deze worden op aanvraag gegeven.
7. Wanneer er gekookt word moet de deur van de oven zo weinig mogelijk geopend worden, om de temperatuur te behouden.

KOOK TABEL

Soort gerecht	Temperatuur (C)	Rek positie	Kookduur (min.)
Taart met slagroom	150 - 170	2	30 - 35
Patisserie / gebak	200 - 220	2	35 - 45
Biscuit	160 - 170	3	20 - 25
Cookies	160 - 170	3	20 - 35
Cake	160 - 180	2	25 - 35
Gevlochte	200 - 220	2	30 - 40
Taart met vorm	180 - 200	2	35 - 45
Taart met kruid	160 - 180	2	20 - 30
Lamsvlees	210 - 230	1	90 – 120
Kalfsvlees	210 - 230	1	90-120
Schaapvlees	210 - 230	1	90-120
Kipvlees (in stukken)	210 - 230	1	75 - 100
Vis	190 - 210	3	40 - 50

Notitie:
De waarden die op de tabel hierboven gegeven zijn, zijn resultaten van experimenten in onze labos. Voor het beginnen met koken is het aangeraden om de oven eerst 5-10 min. op te warmen.

ALGEMEEN OVERZICHT (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Er is bij sommige modellen een elektronische klok, wat uw oven in staat stelt om het eten te bereiden en te serveren op de gewenste tijd. Het enigste wat u hoeft te doen is de kooktijd in te stellen en de tijd wanneer het klaar moet zijn. Het kan ook als een alarmklok gebruikt worden, dan hoeft u enkel de tijd in te stellen wanneer het u door middel van een pieptoon aangeeft wanneer de tijd om is.

Tijd Van De Dag Instelling
U kunt de weergegeven tijd alleen wijzigen als er geen automatisch kookprogramma is ingesteld. (er is alleen de tijd en de hand icoon te zien op het scherm). Wanneer u de knop indrukt , komt er een klein driehoekje tussen de uren en de minuten en die begint te knipperen. Gebruik de + of — knoppen om de tijd te verstellen. Als u deze knoppen langer ingedrukt houd versnelt u het.

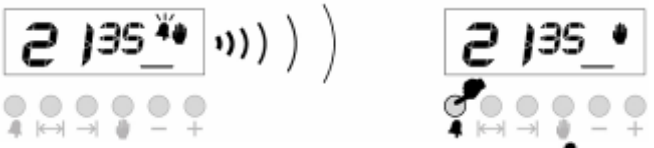
1) Schakel tijd aanpassingen mode in.
2) Wijzig de tijd met behulp van de + of – knoppen.
3) Het scherm stabiliseert in 5 seconded.

Verstellen Van Het Alarm
Met deze instelling, kunt u programmeren wanneer u door het alarm gewaarschuwd wenst te worden.

1) Schakel de alarm mode in.
2) Geef de gewenste tijd aan van waar afgeteld zal worden
3) Na een aantal seconden, zal het scherm terug gaan naar de klok

Note: Wanneer geprogrameerd, kan de resterende tijd gezien worden door 1 maal op de knop te drukken

Annuleren Van Alarm



1) Het alarm zal afgaan wanneer de geprogrameerde hoeveelheid tijd afloopt.
2) Druk op de knop am te annuleren.

Automatisch Kook Programma

Als u direct wil beginnen met koken, hoeft u alleen de kooktijd in te stellen.
Voorbeeld: We hebben ons eten in de oven geplaatst en we willen het 2 uur en 15 minuten laten koken.

1) Het is momenteel 18:30 2) Schakel in kooktijd mode 3) Pas de kooktijd aan door gebruik van de + of – knoppen 4) Na een aantal secondes zullen ook de scherm en/of temperatuur knoppen van uw oven

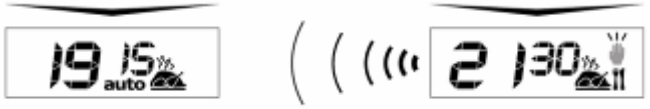
Nu heeft u uw oven geprogrammeerd om het eten 2 uur en 15 minuten te koken. Vergeet niet de correcte posities in te stellen aanwijzen dat het koken begonnen is en de huidige tijd weergeven

Note: U kunt de automatische kook programmering altijd annuleren door op de ✋ knop te drukken.

In het bovenstaande voorbeeld, begon het koken direct na het programmeren van de kooktijd. Door op de →| knop te drukken, kunt u de tijd zien wanneer het eten klaar is en de maaltijd klaar om geserveerd te worden. Als u wilt kunt u dit ook veranderen. In het voorbeeld hier beneden zal de tijd dat de maaltijd klaar is, veranderd worden naar 21:30.

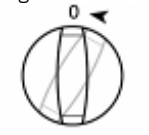
1) De afgebeelde tijd is de tijd dat het eten klaar is tijd 18:30+2:15=20:45. 2) Programeer het op de gewenste tijd door de + of – knoppen te gebruiken. 3) In een paar seconden, schakelt het scherm weer terug naar de klok stand.

We hebben de oven nu geprogrameerd om het eten om 21:30 klaar te hebben. De kooktijd was geprogrammeerd op 2 uur en 15 minuten, dus uw oven zal beginnen te werken om 19:15, zodat het eten om 21:30 klaar is.

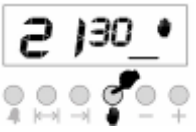


1) Scherm wanneer het koken begint 2) Scherm wanneer het koken klaar is

Wanneer het automatische koken afgekopen is zal er een alarm afgaan, en deze zal, als het niet uitgezet wordt, 7 minuten afgaan.



1) Draai uw oven UIT



2) Reset de timer.

Notitie: Uw oven zal niet werken tot u de timer instelt.

In het afgebeelde voorbeeld is de kooktijd eerst ingesteld, de tijd dat het klaar is wordt automatisch berekend en geredigeerd door ons. Het is ook mogelijk om eerst de tijd dat het eten klaar zal zijn te programeren, in dit geval zal de kooktijd automatisch berekend worden en moet vanaf dan geredigeerd worden.

Gedurende het automatiche kookprogramma, zal het licht van het scherm eerst groen zijn en tijdens het koken rood.

Als de elektriciteit uitvalt dan gaat de oven in OFF mode. In dat geval zal de hand icoon op het scherm knipperen en 12:00 zal afgebeeld worden. Eventuele kookprogrammas zullen ook geannuleerd worden.Druk de ✋ knop in om de oven weer in te stellen, druk nogmaals op de ✋ knop om de tijd in te stellen(Zie TIJD VAN DE DAG INSTELLING)

Notitie: Als u de oven nu niet gebruikt, zorg er dan goed voor dat de knop in de OFF positie staat.

EEN KNIPPEREND HAND ICOON GEEFT AAN DAT U OVEN NIET WERKT U MOET OP DE ✋ KNOP DRUKKEN OM TE RESETTEN

Alarm Volume Instelling

1) Duk de 🔔 knop lang in 2) Door gebruik van de + of – 3) Sla de laatst gehoorde toon op door

u zult de huidige toon , 5 seconden horen.

knoppen, kunt u het volume instellen (3 mogelijkheden).

op de knop te drukken.

Programmable Options

Alarm Volume Instelling

- Druk 5 sec. op de knop (totdat u 'pr 1' op het scherm ziet).
- Druk de knop in om het volume van het alarm te zachter te zetten.
- Druk de knop in om het volume van het alarm harder te zetten(het volume is automatisch hard ingesteld)
- Druk de knop in om de laatst gehoorde toon in te stellen.

Klikgeluid On/Off

- Druk 5 sec. Op de knop (totdat het scherm ON of OFF aanwijst). Deze KLIK optie zal van ON naar OFF gaan of vice versa.

Als deze optie op ON staat, dan zult u wanneer u een knop ındrukt een 'klik ' horen. Als deze optie op OFF staat dan zult u geen klik horen bij het indrukken van een knop.

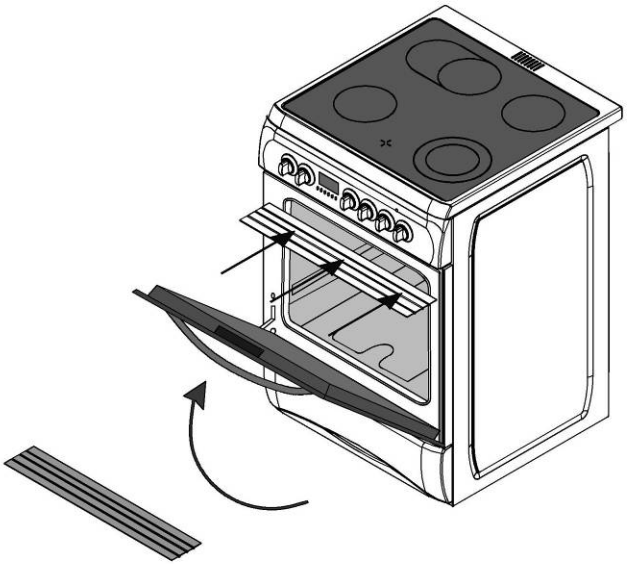
Keer Terug Nar De Instellingen

Druk 10 sec op de kno(Totdat de 'pr d' op het scherm verschijnt).

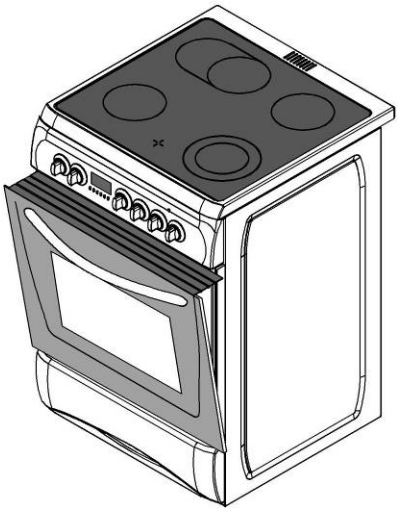
Defaults : Alarm : Hoge toon Achterverlichting : Aan Klıkgeluıd On/ Off : Aan

GEBRUIK VAN KNOPEN BESCHERM PLAAT (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

1. Het veiligheidspaneel dient ervoor om de controle paneel en knoppen te beschermen wanneer de oven op grill stand is. (Afbeelding -1)
2. Gebruik dit veiligheidspaneel tijdens de gril stand om schade te voorkomen op het bedieningspaneel en knoppen.
3. Open de voordeur van oven en plaats de veiligheidspaneel onder het bedieningspaneel. (Afbeelding – 2).
4. Doe de deur voorzichtig dicht, let op dat de veiligheidspaneel niet vast tussen de oven en de deur komt (Afbeelding - 3).
5. Het is belangrijk dat u tijdens het grillen de deur van de oven op een kier open laat.
6. Terwijl het veiligheidspaneel de controle paneel en de knoppen beschermt geeft het ook de beste resultaten bij het grillen.



Afbeelding 1



Afbeelding 2

Afbeelding 3

ONDERHOUD EN SCHOONMAAK

Reiniging en onderhoud

Waarschuwing: voor het schoonmaken moet het apparaat zijn uitgeschakeld en afgekoeld.
Waarschuwing: uit veiligheidsoverwegingen is het niet toegestaan het apparaat met een stoom- of een hogedrukreiniger schoon te maken.
Let op: gebruik geen schuurmiddelen, agressieve schoonmaakmiddelen of schurende voorwerpen.

Buitenzijde van het apparaat

• Neem de voorzijde van het apparaat af met een zachte doek en een warm sopje.
• Gebruik bij metalen oppervlakken de hiervoor in de handel verkrijgbare onderhoudsmiddelen.

Kookplaat

Let op: Schoonmaakmiddelen mogen niet op de hete glas keramische plaat terecht komen! Alle schoonmaakmiddelen moeten na het schoonmaken met voldoende schoon water worden verwijderd, omdat ze bij het weer verwarmen bijtend werken. De kookplaat mag alleen worden schoongemaakt wanneer deze koud is! Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, zoals bijvoorbeeld grillof ovensprays, grove schuurmiddelen resp. krassende pannensponzen. Maak de glaskeramische kookplaat na ieder gebruik schoon, wanneer deze nog slechts handwarm of koud is. Zo voorkomt u het inbranden van vuil. Kalk- en watersporen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen kunnen met een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal worden verwijderd. Houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.

Lichte verontreinigingen

1. Maak de glaskeramische plaat schoon met een vochtige doek en een klein beetje handafwasmiddel.
2.Wrijf de plaat vervolgens droog met een schone doek. Er mogen geen restanten van schoonmaakmiddelen achterblijven op het oppervlak.

Vastzittend vuil

1.Voor het verwijderen van overgekookte etenswaren of vastzittende spatten gebruikt u een glasschraper.
2. Plaats de glasschraper schuin op de glaskeramische plaat.
3.Verwijder verontreinigingen door de schraper over het oppervlak te laten glijden.
3 Glasschrapers en speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek zijn verkrijgbaar in de vakhandel.

Speciale verontreinigingen

Ingebrande suiker, gesmolten kunststof, aluminiumfolie of andere materialen die kunnen smelten direct, nog in hete toestand verwijderen met een glasschraper.
Let op: bij het gebruiken van de glasschraper op de hete kookzone bestaat er gevaar voor verbranding!
Maak de afgekoelde kookplaat vervolgens normaal schoon.
Wanneer de kookzone met daarop gesmolten materiaal reeds is afgekoeld, dient u de kookplaat opnieuw te verwarmen voordat u deze schoonmaakt. Krassen of donkere vlekken op de glaskeramische plaat, die bijvoorbeeld zijn veroorzaakt door scherpkantige pannenbodems, kunnen niet worden verwijderd. Deze hebben echter geen invloed op het functioneren van de kookplaat.

Raam van de kookplaat

Attentie! Geen azijn, citroen of kalkoplossende middelen op het raam aanbrengen omdat anders matte plekken ontstaan.
1. Raam met een vochtige doek en wat afwasmiddel afnemen.
2. Ingedroogde verontreinigingen met een natte doek inweken. Daarna wegvegen en droogwrijven.

Binnenkant oven

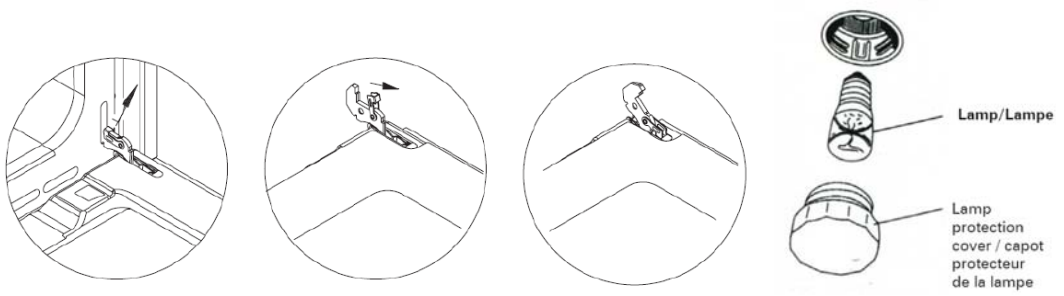
Reinig het apparaat na elk gebruik. Op deze manier brandt het vuil namelijk niet in en kunt u het makkelijk verwijderen.
1. Schakel de ovenverlichting in om de oven goed schoon te kunnen maken.
2. Maak de oven na elk gebruik schoon met een sopje en droog de oven na.
Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een speciale ovenreiniger.
Let op: neem bij gebruik van ovenspray altijd de aanwijzingen van de fabrikant in acht!

Accessoires

Alle inschuifdelen (rooster, bakplaat, inschuifroosters enz.) elke keer na het gebruik afwassen en goed afdrogen. Kort laten inweken zorgt voor makkelijker schoonmaken.

Vetfilter

1. Het vetfilter in een heet sopje of in de afwasautomaat reinigen.
2. Als het vuil sterk is ingebrand in wat water en 2-3 eetlepels afwasmiddel voor afwasautomaten uitkoken.



RF

ЭЛЕКТРОПЕЧЬ СО СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ
Руководство пользователя

Уважаемый пользователь,

Наша цель – сделать так, чтобы это изделие, произведенное на современном оборудовании в стерильных условиях и в соответствии с высшими стандартами качества, обеспечило максимальную мощность.

Перед использованием изделия мы рекомендуем внимательно прочесть руководство и постоянно хранить его под рукой.

Предупреждение: Все наши приборы не для коммерческого, а только для домашнего использования.

Примечание:

Настоящее руководство предназначено для нескольких моделей. Некоторые из приведенных здесь характеристик могут отсутствовать на Вашей модели.

СОДЕРЖАНИЕ

Установка электропечи

Технические характеристики

Важные предупреждения

Если печь не работает

Описание печи и панели управления

Использование и описание конфорок из керана

Пользование духовкой

Регулировка электронного таймера (опция)

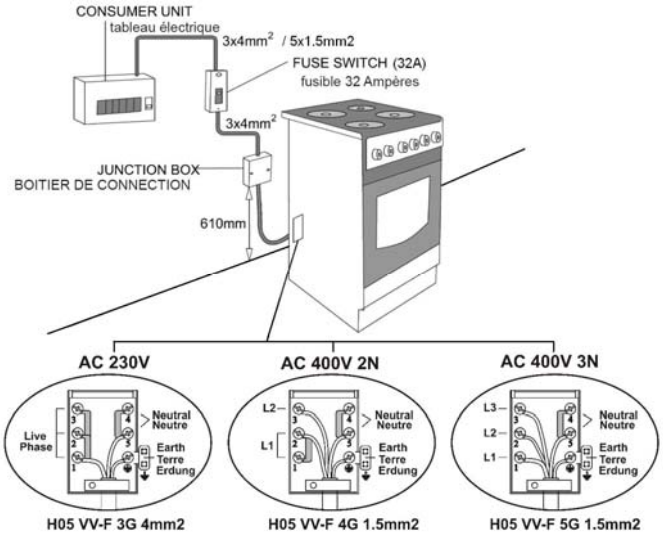
Использование отражателя

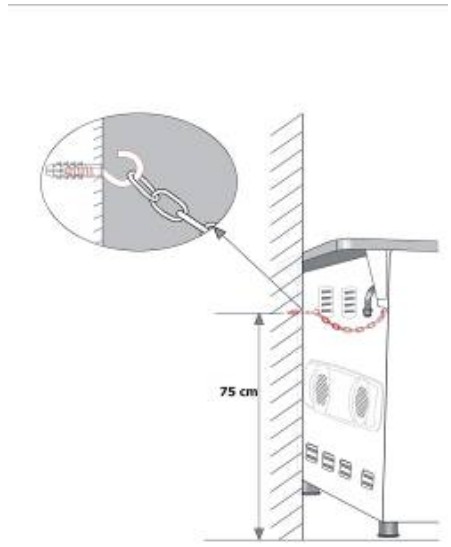
Обслуживание и очистка

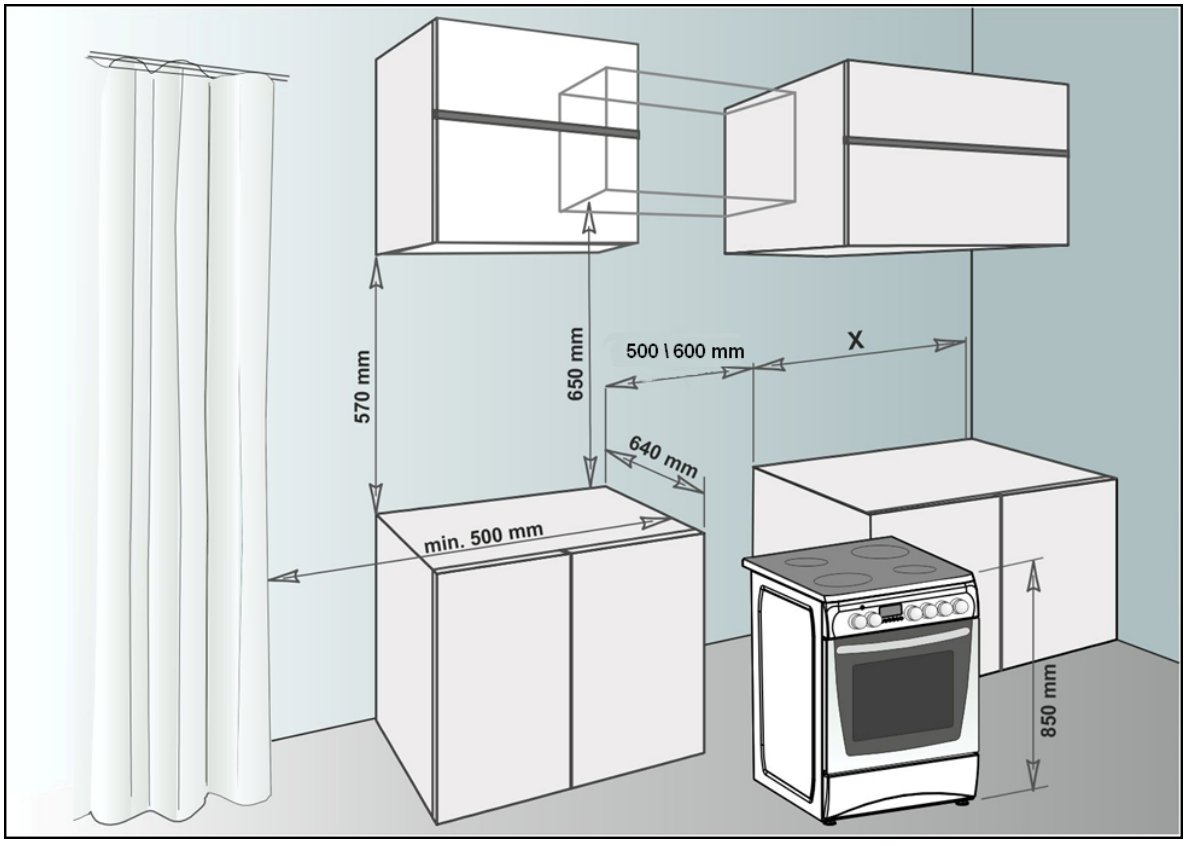
УСТАНОВКА ПЕЧИ

Электрическое Соединение И Безопасность

1. На печь требуется плавкий предохранитель на 40 ампера для 4 нагревателей керановых конфорок и для духовки. При необходимости замены установка должна выполняться квалифицированным электриком.
2. Ваша печь отрегулирована на переменный ток номиналом 230 / 400 V, 50 / 60 Hz. Если сеть отличается от этих значений, обратитесь в сервисный центр.
3. Электрическое соединение печи должно быть только через розетки с заземлением в соответствии с нормами. Если на месте установки нет розетки с заземлением, немедленно обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственность за ущерб, возникший по причине подключения через розетки без заземления. Если концы электрического провода открыты, в зависимости от устройства, поставьте переключатель для подключения/отключения сети.
4. Если электрический провод неисправен, во избежание неприятностей его непременно должен заменить специалист.
5. Электрический провод не должен соприкасаться с горячими деталями печи.
6. Печь нужно установить на ровный пол в хорошо проветриваемом месте.
7. Эксплуатируйте печь в сухой атмосфере.
8. При установке печи на место убедитесь, что она стоит нормально. При необходимости отрегулируйте ножки.


CONSUMER UNIT
tableau électrique
3x4mm² / 5x1.5mm2
FUSE SWITCH (32A)
fusible 32 Ampères
3x4mm²
JUNCTION BOX
BOITIER DE CONNECTION
610mm
AC 230V
AC 400V 2N
AC 400V 3N
Live
Phase
Neutral
Neutre
Earth
Terre
Erdung
L1
L2
L3
H05 VV-F 3G 4mm2
H05 VV-F 4G 1.5mm2
H05 VV-F 5G 1.5mm2


75 cm


570 mm
650 mm
500 \ 600 mm
X
640 mm
min. 500 mm
850 mm

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕЧИ

Характеристики	50 x 60	60 x 60
Наружная ширина	500 mm	600 mm
Наружная глубина	630 mm	630 mm
Наружная высота	855 mm	855 mm
Внутренняя ширина	365 mm	465 mm
Внутренняя глубина	410 mm	410 mm
Внутренняя высота	355 mm	355 mm
Мощность лампочки	15 W	15 W
Термостат	50 - 280 C	50 - 2800 C
Нижний нагревательный элемент	1000 W	1200 W
Верхний нагревательный элемент	800 W	1000 W
Турбо нагревательный элемент	1800 W	2200 W
Нагревательный элемент гриля	1500 W	2000 W
Напряжение питания	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
Керамический нагреватель ø140	1200 W	1200 W
Керамический нагреватель ø180	1800 W	1800 W

- Прежде чем начать эксплуатацию электропечи, внимательно прочтите руководство пользователя на этот прибор. В этом Руководстве содержится важная информация по безопасности, эксплуатации и обслуживанию.
- Бережно относитесь к руководству, имея в виду других пользователей.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Соблюдайте требования по безопасности и охране здоровья.
2. Напряжение электропитания печи 230 / 400 V, 50 / 60 Hz.
3. Печь работает от однофазного или трехфазного тока. Используйте предохранитель минимум 40 А для однофазного и 3 x 16 А по 3-фазного тока.
4. Поскольку вилка на вашей печи имеет заземление, обязательно используйте розетку с заземлением. Если розетка будет без заземления, наша фирма не несет ответственности за возможный ущерб.
5. Держите газовый шланг и электрический провод подальше от горячих участков, не допуская их соприкосновения. Держите их подальше от острых углов.
6. Если электропровод поврежден, во избежание неприятности его следует заменить, обратившись в сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
7. Перед заменой лампочки во избежание электрошока убедитесь, что прибор отключен от сети.
8. В случае отказа питания отрегулируйте таймер. Иначе печь не будет работать (цифровой таймер).
9. При работе на печи в помещении образуется влага и повышается температура, поэтому на кухне должна быть хорошая вентиляция. Содержите каналы естественной вентиляции в надлежащем порядке.
10. Во время работы печи некоторые детали сильно нагреваются и остаются горячими после выключения питания; ни в коем случае нельзя подпускать детей близко к печи и оставлять их без присмотра, не прикасайтесь к конфоркам, пока горят предупреждающие индикаторы. Индикаторы продолжают гореть, пока температура остается опасно высокой, даже если выключено питание на конфорку.
11. Не трогайте стекло печи руками, пока печь горячая.
12. Прежде чем пользоваться электроплитой уберите подальше занавески, тюль, бумагу и другие горючие материалы. Не храните на плите или в духовке горючие и легко воспламеняемые материалы.
13. Ваша плита предназначена для приготовления пищи. Не используйте ее для других целей.
14. Для отключения от стационарной сети в нее в соответствии с правилами проводки должно быть встроено разделение контактов на всех полюсах, обеспечивающее полное отключение.
15. При подсоединении к панели выключатель должен иметь два контакта с расстоянием между ними минимум 3 мм. При работе на плите пользуйтесь перчатками. Не прикасайтесь к горячим деталям и поверхностям.
16. Не разливайте воду на плиту.
17. Не используйте плиту во взрывоопасной атмосфере.
18. Не переносите плиту, держа ее за ручку.
19. Некоторые модели поставляются без комплекта для подключения. В таком случае используйте для подключения к однофазному источнику: H05 VV-F 3 G 4 мм2 или для 3-фазного: H05 VV - F 5 G 1.5 мм2
20. Стеклокерамику легко повредить, уронив на нее какой-нибудь предмет.
21. Если на поверхности появились трещины, выключите плиту, чтобы не получить удар током.

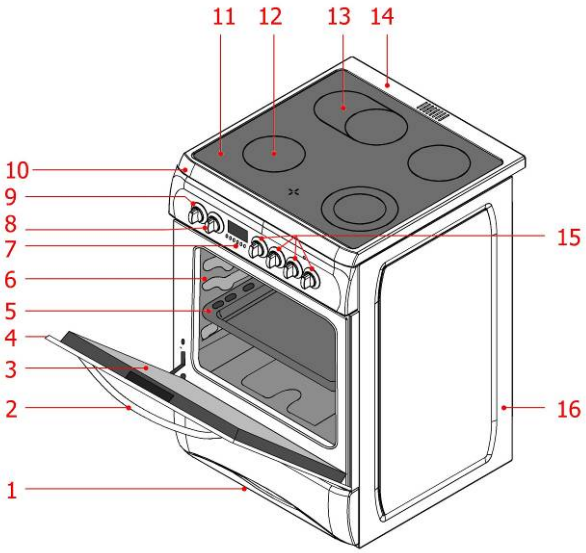
ЕСЛИ ПЛИТА НЕ РАБОТАЕТ

1. Проверьте подключение электропитания к плите.
2. Проверьте наличие тока в сети.
3. Проверьте плавкий предохранитель.
4. Проверьте и убедитесь, что часы / авто-программатор настроены на ручной режим (опция для цифрового таймера).
5. Если проблема не разрешается, обратитесь к производителю, поставщику, сервисному агенту или другому квалифицированному специалисту.

ОПИСАНИЕ ПЕЧИ и ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

	Само вентилатор ради		Доњи грејач и горњи грејач ради
	Турбо грејач и вентилатор ради		лампа
	Доњи грејач и горњи грејач и вентилатор ради		Доњи грејач и вентилатор ради
	Само вентилатор ради+ Горњи грејач за роштиљ је уклјучен		тајмер
	Горњи грејач за роштиљ је уклјучен		Роштиљ за пиле
	Горњи грејач је укључен		Доњи грејач је укључен

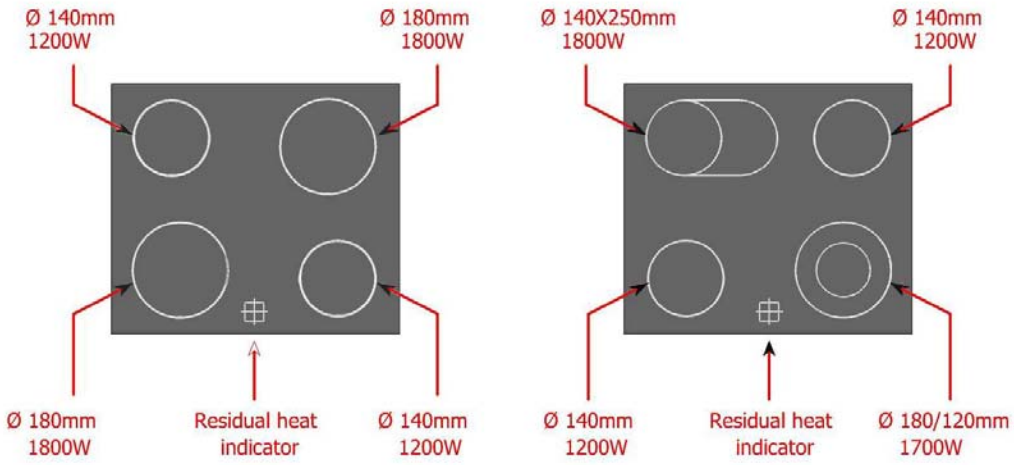
РУЧКА ТЕРМОСТАТА: Чтобы управлять печью, необходимо отрегулировать термостат на нужную температуру. Термо-стат можно регулировать в диапазоне 50 - 280 градусов.
РУЧКА МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА (опция): Чтобы управлять печью, необходимо отрегулировать таймер на нужное время.



1.	Выдвижной ящик
2.	Ручка
3.	Внутреннее стекло дверцы духовки
4.	Стеклянная дверца духовки
5.	Противень духовки
6.	Пространство
7.	Цифровой таймер (опция)
8.	Командная ручка духовки
9.	Ручка термостата
10.	Командная панель
11.	Верхняя стеклянная плита
12.	Конфорка с нагревательным
13.	Конфорка с нагревательным
14.	Верхняя металлическая рамка
15.	Регуляторы стеклокерамических
16.	Боковая панель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ КОНФОРОК

1. Конфорки управляются кольцевыми переключателями на панели управления. Они регулируют мощность, чтобы достичь заданной вами температуры.
2. Чтобы добиться хорошего результата при готовке, дно сковородки должно быть как можно более толстым и плоским.
3. Дно сковороды и зона готовки должны быть одного размера. Если возможно, всегда накрывайте сковородку крышкой. Ставьте сковороду на зону готовки до ее включения. Выключайте зону готовки до снятия сковородки, чтобы использовать остаточный жар.
4. Для начала работы поверните ручку по часовой стрелке. Заданная ручкой температура постепенно поднимется до максимальной (одна зона).
5. *Для готовки на двух зонах первое кольцо работает как единственное; второе кольцо начинает работать после дополнительного поворота с усилием по часовой стрелке в максимальном диапазоне до конца. При повороте против часовой стрелки первое кольцо работает в максимальном диапазоне, а мощность на втором кольце снизится до нужной температуры.
6. В положении “0” все кольцевые ручки выключатся.



Керування плитою здійснюється за допомогою круглих перемикачів на контрольній панелі плити. Перемикач регулює енергію, щоб досягти необхідної температури, яку Ви встановили. Щоб забезпечити високу результативність роботи плити, дно сковороди має бути якомога тоншим та пласким.
Дно сковороди та конфорки мають бути одного розміру. Якщо можливо, завжди накривайте сковорідку кришкою. Завжди ставте посуд для приготування їжі перед тим, як увімкнути плиту. Щоб знизити рівень залишкового тепла, вимикайте конфорки перед очікуваним закінченням приготування.
Поверніть кнопку за годинниковою стрілкою для початку роботи. Температура налаштовується за допомогою кнопки, повертаючи її по лінії.

	УРОВЕНЬ 1	УРОВЕНЬ 2	УРОВЕНЬ 3	УРОВЕНЬ 4	УРОВЕНЬ 5	УРОВЕНЬ 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

Характеристики
140мм конфорка 1200W
180мм конфорка 1800W
180/120мм две конфорки 1700W
140х250мм овальная конфорка 1800W

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

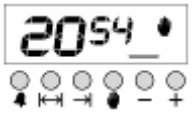
1. При первом включении духовки от ее нагревательных элементов будет исходить запах. Чтобы избавиться от него, дайте духовке поработать пустой 45 минут при температуре 250 °C.
2. Чтобы приготовить блюдо в духовке, надо повернуть выключатель. Иначе духовка работать не будет.
3. Виды пищи, время приготовления и положения термостата даны в таблице.
4. Приведенные в таблице значения были получены в результате испытаний, проведенных в нашей лаборатории.
5. Можно использовать различные приправы на ваш вкус.
6. Можно приготовить цыпленка на вращающемся вертеле (опция).
7. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в электросети, объема приготавливаемой пищи и температуры.
8. Во время приготовления блюд в духовке, крышку надо открывать как можно реже.
9. В противном случае циркуляция жара может нарушиться и результат ухудшится.
10. Использование форм дает лучший результат.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Блюда	Температура (°C)	Положение противня	Время готовки (мин.)
Торт с кремом	150 - 170	2	30 - 35
Пирог	200 - 220	2	35 - 45
Бисквит	160 - 170	3	20 - 25
Печенье	160 - 170	3	20 - 35
Кекс	160 - 180	2	25 - 35
Плетеное печенье	200 - 220	2	30 - 40
Пирог “фило”	180 - 200	2	35 - 45
Пирог “савори”	160 - 180	2	20 - 30
Мясо ягненка	210 - 230	1	90 – 120
Телятина	210 - 230	1	90-120
Говядина	210 - 230	1	90-120
Цыпленок (кусочками)	210 - 230	1	75 - 100
Рыба	190 - 210	3	40 - 50

Примечание: Приведенные в таблице значения получены в наших лабораториях. Вы можете подобрать приправы на ваш вкус опытным путем. Перед приготовлением блюда надо предварительно прогреть духовку 5 - 10 минут.

РЕГУЛИРОВКА ЭЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА (для моделей с цифровым таймером)
РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЖКД ТАЙМЕРА
ОБЩИЙ ОБЗОР



LCD это электронный таймер, который позволяет приготовить пищу к нужному времени. Единственное, что вы должны сделать – запрограммировать время приготовления и время готовности. Его можно также использовать как будильник, когда выставляется время, через которое он напомнит вам звуковым сигналом.

Регулировка Времени

Время можно отрегулировать, если не включен режим автоматического приготовления (на экране отображается время и иконка руки). Нажмите кнопку , маленький треугольник между часами и минутами начнет мигать, отрегулируйте кнопкой + или –. Продолжительное нажатие этих кнопок активирует быструю регулировку.

1) Переключить в режим регулировки времени. 2) Отрегулировать время с помощью кнопки + или –. 3) Экран стабилизируется через 5 секунд.

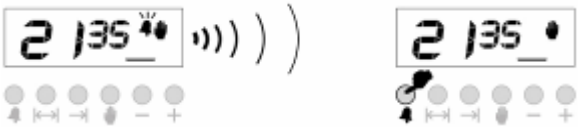
Регулировка Звукового Сигнала

С помощью этой функции можно запрограммировать, через какое время прозвучит сигнал.

1) Переключите в режим звукового сигнала. 2) Задайте время обратного отсчета. 3) Через несколько секунд экран вернется в режим часов.

Примечание: После программирования оставшееся время можно увидеть, нажав кнопку один раз.

Отмена Звукового Сигнала



1) Сигнал прозвучит после истечения запрограммированного времени. 2) Для отмены нажмите кнопку .

Программа Автоматического Приготовления

Если вы хотите начать приготовление немедленно, просто задайте время.

Пример: Мы поставили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа 15 минут

1) Текущее время 18:30. 2) Переключить в режим времени готовки кнопкой + или –. 3) Отрегулировать время готовки 4) Через несколько секунд экран покажет, что готовка началась, и отразит текущее время.

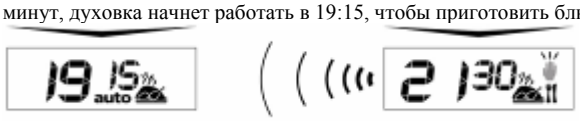
Теперь вы запрограммировали духовку на готовку в течение 2 часов 15 минут. Не забудьте поставить кнопки функций и/или температуры в нужное положение.

Примечание: Автоматический режим можно остановить в любое время, нажав кнопку .

В примере, приведенном выше, приготовление началось сразу после выставлении времени приготовления. Нажав кнопку →|, можно увидеть время готовности, т.е. время, когда блюдо можно подавать к столу, и если вы хотите, изменить его. В приведенном ниже примере время готовности изменено на 21:30.

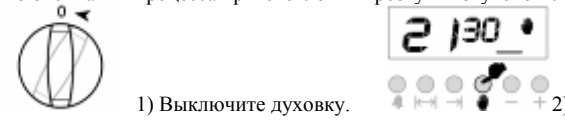
1) Показано время готовности 18:30+2:15=20:45. 2) Установите нужное время кнопками + или –. 3) Через несколько секунд экран переключится в режим часов.

Теперь мы запрограммировали духовку на готовность блюда в 21:30. Так как время приготовления было установлено 2 часа 15 минут, духовка начнет работать в 19:15, чтобы приготовить блюдо к 21:30.



1) Экран при начале приготовления 2) Экран в конце приготовления

По окончании процесса приготовления прозвучит звуковой сигнал и будет звучать, если не остановить, в течение 7 минут.



1) Выключите духовку. 2) Переустановите таймер.

Примечание: Печь не будет работать, пока не переустановлен таймер.

В приведенном примере сначала было запрограммировано время приготовления, время готовности было рассчитано автоматически и изменено нами. Можно сначала запрограммировать время готовности, в этом случае время приготовления будет рассчитано автоматически и может быть изменено потом.

Во время выполнения программы автоматического приготовления подсветка экрана будет зеленой перед началом и красной во время приготовления.

Перебой в электропитании выключит духовку. В этом случае иконка руки начнет мигать и отобразится время 12:00. Программа приготовления также будет отменена. Нажмите кнопку , чтобы духовка заработала, еще раз нажмите и отрегулируйте время (см. РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ).

Примечание: Если духовка в данный момент не используется, выключите ее, поставив ручку в положение OFF.

МИГАЮЩАЯ РУКА УКАЗЫВАЕТ, ЧТО ДУХОВКА НЕ РАБОТАЕТ. ДЛЯ ПЕРЕЗАГРУЗКИ НАДО НАЖАТЬ КНОПКУ

Регулировка Громкости Звонка

1) Нажмите и удерживайте кнопку в течение 5 секунд, Вы услышите заданный сигнал. 2) Клавишами + или – можно отрегулировать громкость (доступны 3 варианта). 3) Сохраните выбор, нажав кнопку .

Программируемые опции

Регулировка тона звонка

- Нажмите кнопку на 5 секунд (пока не увидите на экране ‘рг 1’)
- Нажмите кнопку – для уменьшения громкости звонка
- Нажмите кнопку + для увеличения громкости звонка (по умолчанию высокая)
- Нажмите кнопку для записи последнего услышанного тона

Автоматическое Изменение Фона

Нажмите кнопку →| на 5 секунд (пока дисплей не покажет ON или OFF). Цвет фона переключается между ВКЛ и ВЫКЛ и наоборот. Если эта опция включена, цвет подсветки красный во время приготовления и зеленый во время ожидания в автоматическом режиме. Если опция выключена, цвет фона в автоматическом режиме не изменится.

Вкл/Выкл Подсветки

Нажмите кнопку − на 5 секунд (пока дисплей не покажет ON или OFF). Подсветка переключается между ВКЛ и ВЫКЛ и наоборот. Если эта опция включена, подсветка всегда работает. Если опция выключена, подсветка не работает в ручном режиме. Подсветка включится на 15 секунд при нажатии активной кнопки.

Вкл/Выкл Щелчка

Нажмите кнопку + на 5 секунд (пока дисплей не покажет ON или OFF). Опция щелчка переключается между ВКЛ и ВЫКЛ. Если эта опция включена, при нажатии кнопки будет слышан щелчок. Если опция выключена, щелчка не будет.

Возврат К Настройкам По Умолчанию

Нажмите на 10 секунд (пока на дисплее не появится ‘pr d’).

Настройки по умолчанию : Звонок: высокий тон Щелчок: ВКЛ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛАНКИ ЗАЩИТЫ РУЧЕК

1. Щиток безопасности предназначена для защиты панели управления и кнопок, когда духовка находится в режиме гриля (рисунок 1)
2. Пожалуйста, используйте щиток безопасности, чтобы жар не повредил панель управления и кнопки, когда духовка находится в режиме гриля.
3. Поставьте щиток безопасности под панель управления, открыв переднюю стеклянную крышку духовки (рисунок 2)
4. Затем закрепите щиток между духовкой и передней крышкой, осторожно закрыв крышку (рисунок 3)
5. Во время приготовления на гриле важно держать крышку открытой на определенное расстояние.
6. Щиток безопасности обеспечит идеальные условия для приготовления, одновременно защищая панель управления и кнопки.

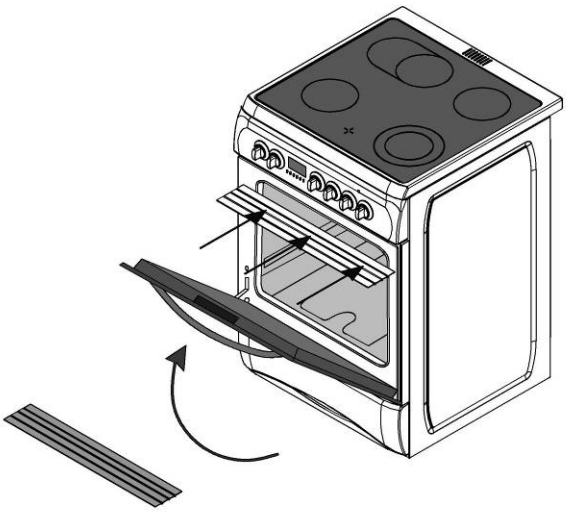


Рисунок 1

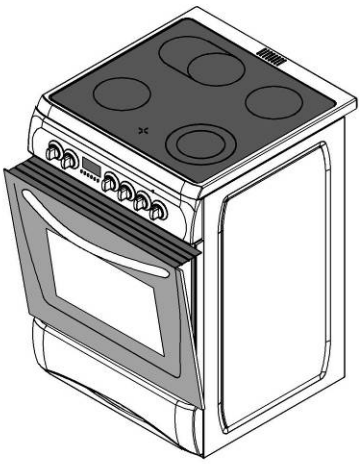
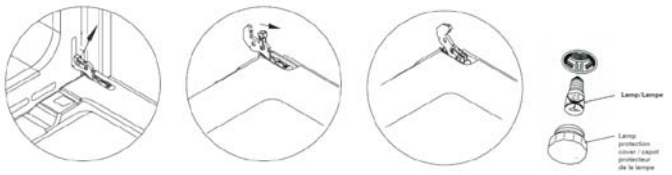


Рисунок 2

Рисунок 3

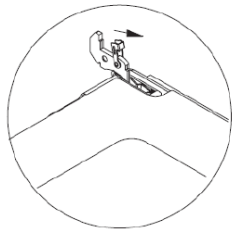
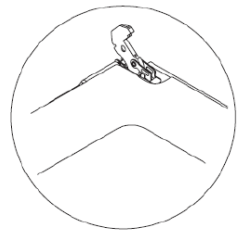
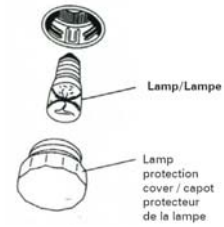
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

1. Отключите питание, подаваемое на печь.
2. Во время работы и некоторое после выключения печь очень горячая. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
3. Никогда не чистите духовку, панель, крышку, противни и другие детали печи такими инструментами как жесткая щетка, сетка или нож. Не используйте абразивные и царапающие материалы.
4. После очистки внутренних деталей мыльной тряпкой ополосните их и тщательно вытрите мягкой тканью.
5. Очищайте стеклянные поверхности специальными очистителями.
6. Не чистите плиту паром.
7. Периодически мойте головки горелок мыльной водой, а газопроводы щеткой.
8. Прежде чем снять верхнюю крышку печи, очистите крышку от разлитой жидкости. Прежде чем закрыть крышку убедитесь, что жарочный стол остыл.
9. Никогда не используйте для чистки печи горючие материалы, такие как кислота, разбавитель и бензин.
10. Не мойте детали печи в посудомоечной машине.
11. Чтобы очистить переднюю стеклянную дверцу печи, снимите отверткой фиксирующие винты, которые крепят ручку, и снимите дверцу духовки. Затем очистите и тщательно ополосните. После того как она высохнет, поставьте дверцу и ручку на место.



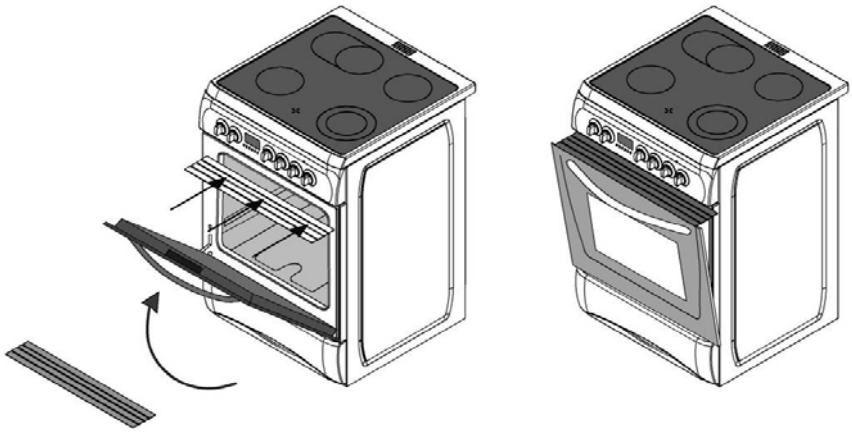
الصيانة والإصلاح

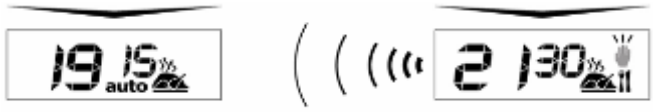
1- يتم فصل امتداد التيار الكهربائي عن الفرن من المقبس.
2- عند بداية عملية تشغيل الجهاز يصبح ساخن للغاية بالتدريج. لابد أن تراعي جيدا تجنب لمس العناصر الساخنة.
3- لا تستخدم سكين، ولا مادة كاشطة، ولا الأدوات المنظفة عند التنظيف.
4- بعد تنظيف الجهاز بالصابون، يتم غسله تم تجفيفه بقطعة قماش جافة.
5- قم بتنظيف سطح الزجاج باستخدام منظف خاص بالزجاج.
6- لا تنظف جهازك بنظام البخار.
7- قم بغسيل واجهة الفرن من أعلى أحيانا بالصابون والماء وقم بتنظيف أنبوبة الغاز باستخدام فرشاه.
8- قبل فتح غطاء الجزء العلوي من الفرن، قم بتنظيف الغطاء باستخدام المنظفات السائلة. أيضا، قبل إغلاق الغطاء، تأكد من أن الجهاز برد بما فيه الكفاية.
9- لا تستخدم أية وسائل قابلة للإحتراق مثل الأحماض أو الطينر والجازولين عند تنظيف الفرن.
10- لا تغسل أي جزء من أجزاء الجهاز بغسالة الأواني.
11- من أجل تنظيف واجهة الزجاج لغطاء الفرن، قم بإزالة اللوالب الثابته في المقابض عن طريق مقبض باستخدام ىمفك وإزالة باب الفرن. ثم تنظيفه وغسلهفي الحال. بعد التجفيف، ضع زجاج الفرن بعناية مرة أخري باستخدام المقابض.

استخدام مفتاح الحماية

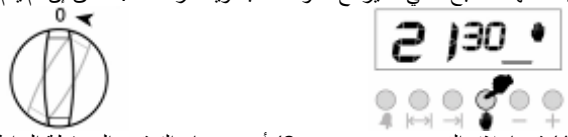
1. يجب الالتزام باللوائح الموصي بها من أجل التحكم في حماية اللوائح والأزرر عند تشغيل الفرن بنظام الشوي (الشكل 1)
2. **من فضلك استخدم هذه اللوائح الأمنية لكي تتجنب حدوث التلف بسبب السخونة**
3. من فضلك استخدم اللوائح الأمنية وفقا لقواعد التحكم في القواعد العامه عن طريق فتح الفرن أمام الغطاء الزجاجي. (الشكل2)
4. ثم التزم بالقواعد الأمنية للوائح الموصي بها بين الفرن وجوانب الغطاء عن طريق غلق الغطاء بلطف. (الشكل3)
5. من الضروري لعملية الطهي إبقاء الغطاء مفتوح ذو مسافه خاصة محددة عند إجراء عملية الشواء.
6. الالتزام باللوائح الأمنية سوف يطور ويحسن من مثالية الطبخ ويساعد على الحماية والتحكم في اللوائح والأزرار.





وضع الشاشة عند اكتمال الطبخ وضع الشاشة عند بدء الطبخ

بعد انتهاء الطبخ الآلي، سيرتفع صوت المنبه ويستمر لمدة 7 دقائق إن لم يتم إيقافه.



1) قم بإغلاق الفرن. 2) أرجع جهاز التوقيت إلى نقطة البداية.

ملاحظة : إذا لم تقم بإرجاع جهاز التوقيت إلى نقطة البداية فإن الفرن سوف لن يشتغل.
وفي المثال المذكور وقعت برمجة مدة الطبخ أولا ثم تم حساب وقت التحضير بشكل آلي وإدخاله على الشاشة من قبلنا. ويمكن برمجة وقت التحضير من قبل أيضا ، حيث يتم في هذه الحالة حساب مدة الطبخ بشكل آلي وإدخالها على الشاشة بعد ذلك.
وفي برنامج الطبخ الآلي، تكون خلفية الشاشة أخضر اللون قبل الطبخ وأحمر اللون أثناء الطبخ.
وإذا حدث انقطاع في التيار الكهربائي فإن وضع الفرن سيتحول إلى الوضع **المغلق** (OFF)، حيث سيشتعل وسينطفئ رمز اليد على الشاشة باستمرار مع ظهور رقم 12:00. كما أن برنامج الطبخ سيلغى. ولتشغيل الفرن اضغط على زر ✋ ولضبط عيار الساعة اضغط على زر ✋ مرة ثانية . (انظر إلى فصل ضبط عيار الساعة).
ملاحظة : وإذا كان الفرن لا يستخدم آنذاك فإنه يرجى التأكد من أن يكون في الوضع **المغلق** (OFF).

اشتعال رمز اليد وانطفاؤه يعني أن الفرن في وضع العمل ويجب الضغط على زر ✋ لإرجاع الفرن إلى نقطة البداية.

ضبط عيار صوت المنبه

3) قم بتسجيل اختيارك بالضغط على زر🔔 . 2) بإمكانك اختيار مستوى الصوت باستعمال زر + أو - . (توجد ثلاث مستويات) 1) اضغط على زر 🔔 لمدة 5 ثوان، ستسمع الصوت الموجود آنذاك.

الاختيارات القابلة للبرمجة

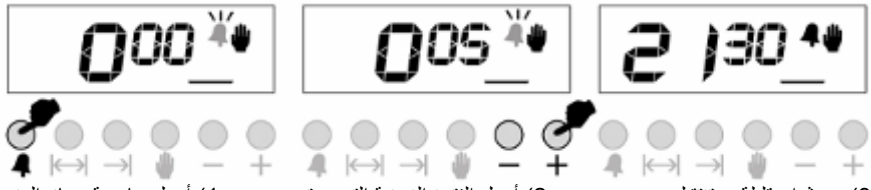
مستويات صوت المنبه

- اضغط على زر 🔔 لمدة 5 ثوان (حتى ترى على الشاشة " Pr 1 ")
- وللتقليل من مستوى صوت المنبه، اضغط على زر − .
- ولزيادة مستوى صوت المنبه، اضغط على زر + . (مستوى الصوت المقرر مرتفع أساسا).
- ولتسجيل مستوى الصوت المختار، اضغط على زر 🔔 .

3) سيتم تثبيت الشاشة خلال 5 ثوان. 2) قم بضبط عيار الساعة باستعمال زر + أو - . 1) أدخل خاصية ضبط عيار الساعة.

ضبط عيار المنبه

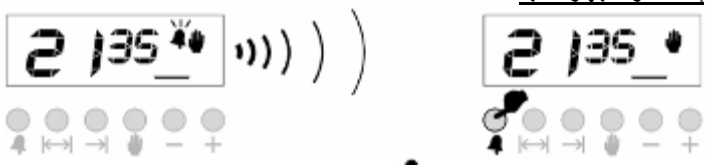
يمكنكم بفضل هذه الخاصية ضبط الوقت الذي تريدون أن يتم تنبيهكم.



3) بعد ثوان قليلة، ستنتقل الشاشة إلى وضع الساعة. 2) أدخل الفترة الزمنية التي سيتم عدّها عكسيا. 1) أدخل خاصية جهاز المنبه.

ملاحظة : يعد إتمام برمجة جهاز التنبيه، يمكن معرفة الوقت المتبقي بالضغط على زر 🔔.

إلغاء صوت جهاز المنبه



2) ولإلغاء الصوت اضغط على زر . 1) بعد مرور الوقت المبرمج، سينطلق صوت المنبه.

برنامج الطبخ الآلي

إذا أردتم مباشرة الطبخ فورا، يكفي إدخال مدة الطبخ فقط.

المثال : وقد وضعنا الطعام داخل الفرن ونريد طبخه لمدة ساعتين و 15 دقيقة.

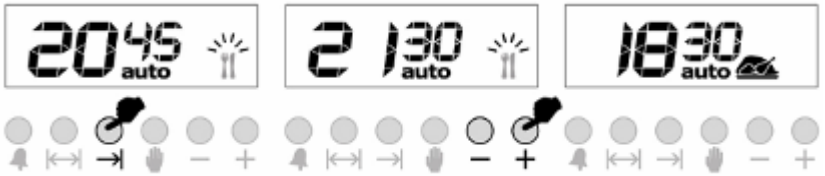
4) بعد مضي ثوان قليلة، سيظهر على الشاشة بدء 3) قم بضبط مدة الطبخ باستعمال 2) أدخل خاصية ضبط مدة 1) الوقت الحالي هو 30 : 18.

الطبخ و/ أو درجة الحرارة والوقت الحالي زر + أو - . الطبخ.

وقد قمتم ببرمجة طبخ الطعام لمدة ساعتين و15 دقيقة. ونرجو أن لا تنسوا تشغيل الفرن و / أو تدوير مفتاح الحرارة إلى الدرجة المناسبة.

ملاحظة : يمكنكم إلغاء خاصية الطبخ الآلي في أي وقت تشاءون بالضغط على زر .

وفي المثال المذكور أعلاه، تمت مباشرة الطبخ بإدخال مدة الطبخ. وبإمكانكم الاطلاع على وقت التحضير أي على الوقت الذي سيكون فيه الطعام جاهزان، وذلك بالضغط على زر . وبإمكانكم تغيير هذا الوقت إن أردتم ذلك. وعلى سبيل المثال، نغير فيما يلي وقت التحضير إلى الساعة 21:30 .



3) خلال ثوان قليلة، تتحول الشاشة 2) قم بضبط الساعة للوقت المطلوب 1) الساعة المذكورة تشير إلى وقت التحضير.

إلى وضع الساعة. باستعمال زر + أو - . 18:30 + 2:15 = 20:45

وقد تمت برمجة طبخ الطعام على أن يكون جاهزا في 21:30 . ونظرا لضبط مدة الطبخ لساعتين و15 دقيقة فإن الفرن سيبدأ الطبخ في 19:15 ليتم تحضير الطعام في 21:30.

تنظيم التايمر (المؤقت) الكهربائي

مؤقت LCD للبوتجاز، بدليل المستخدم

نظره عامه

LCD هو جهاز توقين إلكتروني يقوم بتحضير مأكولاتكم في الوقت المطلوب. ويكفي لكم أن تبرمجوا مدة الطبخ ووقت التحضير فقط. كما يمكن استعمال الجهاز كمنبه، حيث يقوم بتذكيركم بصوت إشاري عندما تقومون بضبط المدة الزمنية المقدرة.

ضبط عيار الساعة

يمكنكم ضبط عيار الساعة إذا لم يكن برنامج الطبخ الآلي في طور الاشتغال (توجد على الشاشة الساعة الرقمية ورمز اليد). اضغط على زر سينطلق إثره اشتعال وانطفاء إشارة مثلثة بين الساعة والدقيقة. ولضبط الساعة استعمل زر + أو — . والضغط المستمر على الزر سيعينكم على ضبط عيار سريع للساعة.

استخدام قطاع البوتجاز

1. عند تشغيل الفرن في الأوقات الأولي سوف تنتشر رائحه خارج الفرن، ويرجع مصدر هذه الرائحه في استخدام عناصر التدفئة والتسخين. من أجل التخلص من تلك الروائح، يجب تشغيل عناصر التدفئة هذه على درجة 250 درجة مئوية لمدة 45 دقيقة عندما يكون فارغ.
2. من أجل إتمام عملية الطهي بالفرن، لابد من إدارة الفرن بالتتابع وإلا لم يشتغل الفرن.
3. يقوم الفرن بطهي كافة أنواع الطعام، سوف نبين الوقت المستغرق عن طريق استخدام مفتاح الترموستات في جدول.
4. تتميز القيم التي حصلنا عليها من خلال جدول الطهي عن القيم التي حصلنا عليها كنتائج لاختبارات أُجريت بالمعمل.
5. تستطيع أن تجد اختلافات مميزة وملائمه للاختبار الذي يعتمد على طريقة طبخك باستخدام العادات. مكنك أن تطهي الدجاج في الفرن بالحركه الدائرية (إختياري)
6. يوقت الطهي: ربما تتغير النتائج وفقا لمنطقة الامتداد الكهربائي والمواد ذو الجودة المختلفة، بالنسبة للكميات ودرجات الحرارة.
7. أثناء فترة بداية الطهي بالفرن، لا يجب ألا تفتح غطاء الفرن بشكل متكرر. وإلا لم تنتظم درجات حرارة السخونة وتتغير النتائج.
8. تستطيع أن تصنع الكيكه بالفرن، وعند صناعتك للكيكه بالفرن يمكنك أن تحصل على أفضل النتائج.

جدول الطهي

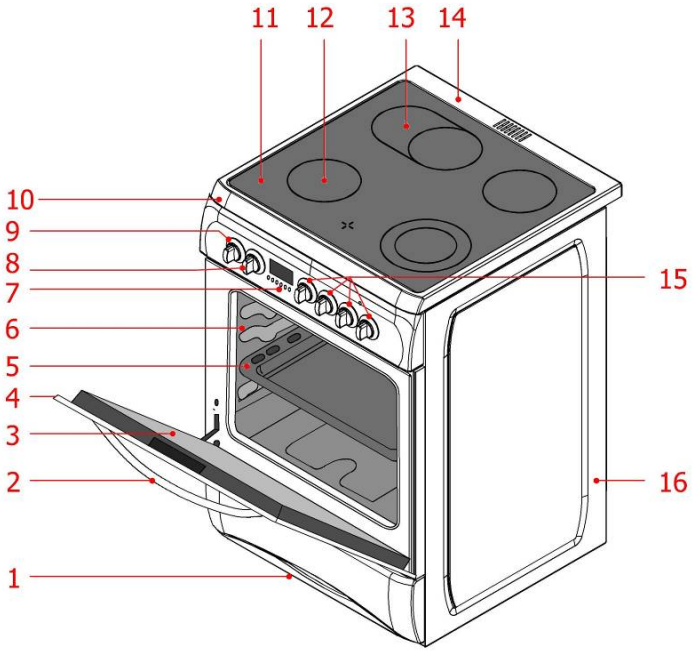
الأطعمه	درجة الحرارة	مجموعة الأوضاع	وقت الطهي (بالدقيقة)
كيك بالكريمة	170-150	2	35-30
باستري	220-200	2	45-35
بسكويت	170-160	3	25-20
كعك	170-160	3	35-20
كيك	180-160	2	35-25
كعك مضفر	220-200	2	40-30
فيلو باستري	200-180	2	45-35
باستري بالسعتر	180-160	2	30-20
لحم خروف	230-200	3	25-20
لحم عجل	230-200	3	40-30
لحم ضاني	250-230	3	40-30
فراخ بالتوابل	240-230	3	40-30
سمك	200-220	3	30-20

ملاحظة: القيم الموجوده بالجدول السابق هي نتائج القيم التي تم الحصول عليها عن طريق المعمل. يمكنك أن تجد إختلاف مميز وملائم للنتائج التي حصلت عليها عن طريق اختبارات الخبرة. يجب ترك مدة 5-10 دقيقة كمرحلة تمهيدية للتدفئة والتسخين قبل بدء عملية الطهي.

1. تنظيم التايمر (المؤقت) الكهربائي
2. تنظيم التايمر (المؤقت) الكهربائي

وصف البوتجاز والتحكم في اللوائح

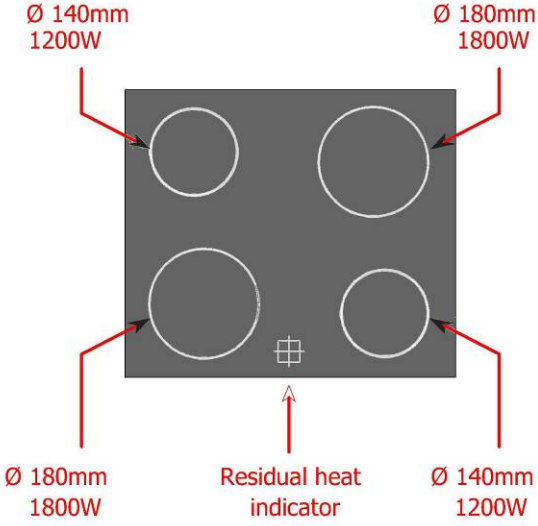
-1	درج جارور
-2	مقبض
-3	زجاج داخلي لباب الفرن
-4	زجاج الفرن
-5	صينية الفرن
-6	تجويف الفرن
-7	مؤقت رقمي (إختياري)
-8	مفاتيح الفرن
-9	مفتاح التيرموستات
-10	اللوائح الموصي بها
-11	زجاج علوي
-12	مكان تدفئة 180 مم، عنصر تدفئة
-13	مكان تدفئة 140 مم، عنصر تدفئة
-14	معدن علوي
-15	منظم
-16	جوانب الفرن

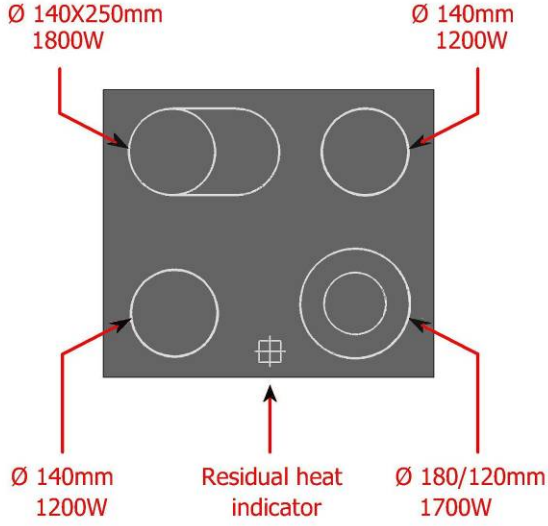


أستخدام طباخ زجاجي كهربائي

التحكم لحلقة الدائرية

يجب التحكم للجهاز عبر المفاتيح الدائرية على جانب الجهاز. هذا يمنحكم للوصول الى درجة الحرارة المطلوبة للطبخ.
للحصول على أفظل نتيجة ينصح أستخدام جدور ذو قاعدة مصطحة و غليضة.
يفضل أن يكون قطر الجدور موازية لقطر المسخن الزجازي. أذا أمكن يفضل أغلاق الجدر بغطاء مناسب للحصول على نتيجة أفضل. يرجى وظع الجدر فوق الطباخ قبل تشغيل الجهاز. يرجى أغلاق الجهاز عبر المفتاح التحكم بدقائق قبل أكمال الطبخ حيث الحرارة الناتجة سوف تكمل عملية الطبخ و تقلل أستهلاك الطاقة و تعمر الجهاز.
لف المفتاح التحكم بأتجاه الساعة حسب الحرارة المطلوبة تصاعديا. عندما تكون مؤشر المفتاح عند الاشارة "0" يكون الجهاز مغلوق أي لا يولد حرارة ولكن أحذر من الحرارة المتواجدة و الناتجة من الاستخدام قبل الاغلاق.





الخصائص

140 مم ضوء عالي 1200 وات
180 مم ضوء أعلي 1800 وات
120/180 مم ضوء مزدوج 1700 وات
140 X 250 مم ضوء منتوهج 1800 وات

ألشعلة
140 مم الطاقة 1.200 واط
180 مم الطاقة 1.800 واط

ألتحكم الدائري لمستوى الحرارة المطلوبة

لف المفتاح بأتجاه الساعة لرفع مستوى الحرارة الى أن تصل لمستوى الحرارة المطلوبة حسب نوع الأكل. عندما اللمبة (المصباح) فوق المفتاح يضوي معناه الجهاز شغال. رجع المفتاح الى وظعه الاصلي "0" لغلق الجهاز

ألشعلة	مستوى 1	مستوى 2	مستوى 3	مستوى 4	مستوى 5	مستوى 6
140 مم	130 واط	205 واط	350 واط	500 واط	850 واط	1200 واط
180 مم	180 واط	470 واط	790 واط	850 واط	1230 واط	1700 واط

مفاتيح التحكم تتكون من 6 مراحل للحرارة كما وظح اعلى. حسب أحياجكم يمكنكم أن تنظمون مستوى الحرارة, في الأستخدام الاول يجب أن تقيس الحرارة الناتجة و تخير المستوى حسب رؤيتك لمستوى الحرارة.

إذا كان البوتجاز لم يعمل

1. من فضلك إفحص الكابل الكهربائي المزود بالجهاز.
2. من فضلك إفحص ملائمة الكابلات الكهربائية الثلاثه الموصله.
3. من فضلك إفحص صمام الأمان.
4. من فضلك إفحص الساعه/ البرنامج الذاتي الموجود في نموذج دليل المستخدم (استخدام مؤقت رقمي)
5. إذا لم تتمكن من حل المشكلة، إتصل بمزود الخدمة لديك، والشخص المتخصص المؤهل في التركيب.

-وصف االبوتجاز والتحكم في اللوائح

معني الرموز التي ربما تجدها على لوحات الفرن

شعلة علوية و سفلية		مروحة	
مصباح		مروحة شعلة كهربائية دائرية مع	
شعلة علوية و سفلية مع مروحة		شعلة سفلية و مروحة	
ساعة ميكانيكية		شواية كهربائية مع مروحة	
شواية كهربائية / شعلة علوية		محرك و شواية دجاج	
شعلة سفلية		شعلة علوية	

مفتاح الترموستات، من أجل تشغيل الفرن، لابد أن توجد الترموستات من أجل الحصول على درجة حرارة مرغوب فيها. تتميز الترموستات هنا بخصائص إضافية حتي تصل إلي 50-280 درجة. مفتاح المؤقت الميكانيكي (إختياري)، من أجل تشغيل الفرن، لابد من فتح المؤقت لتحديد الوقت المستغرق في عملية إنهاء الطهي.

الخصائص التكنولوجيا للبوتجاز

المواصفات	60x 50	60x 60
العرض الخارجي	500 ميلي متر	600 ميلي متر
العمق الخارجي	630 ميلي متر	630 ميلي متر
الإرتفاع الخارجي	855 ميلي متر	855 ميلي متر
العرض الداخلي	365 ميلي متر	465 ميلي متر
العمق الداخلي	410 ميلي متر	410 ميلي متر
الإرتفاع الداخلي	355 ميلي متر	355 ميلي متر
قوة المصباح	15 وات	15 وات
التيرموستات	50- 280 درجة مئوية	50-280 درجة مئوية
عنصر التدفئة الأسفل	1000 وات	1200 وات
عنصر التدفئة الأعلى	800 وات	1000 وات
تربو عنصر التدفئة	1800 وات	2200 وات
شواية عنصر التدفئة	1500 وات	2000 وات
امتدادات التيار الكهربائي	220-240 فولت / 400 فولت، 50-60 هيرتز	220-240 فولت/ 400 فولت، 50-60 هيرتز
عنصر السخان 140	1200 وات	1200 وات
عنصر السخان 180	1800 وات	1800 وات

- قبل استخدام الجهاز، إقرأ دليل المستخدم بعناية. في دليل المستخدم هذا، من المهم أخذ جميع المعلومات التي به في الاعتبار، لأنه تؤدي إلي أمان عملائنا، ويبين لكم كيف تستخدموا هذا الجهاز وكيف تقوموا بعمليات الصيانه الخاصه به
- احتفظ بدليل المستخدم هذا في مكان جيد، ويجب أن تأخذ في اعتبارك أهمية استخدامه لمعرفة خصائص الجهاز.

أهم التحذيرات

1. انتبه لمتطلبات الحد الأدني للصحة والأمان.
2. امتداد التيار الكهربائي بالفرن يتطلب 240-220 فولت/ 400 فولت، 60-50 هيرتز.
3. لابد أن تتوافق عملية الطبخ بالفرن للمرحلة الأولى أو المرحلة الثالثة من الامتدات الكهربائية. استخدم 40 أمبير للصمام الكهربائي للمرحلة الأولي و استخدم 16x3 أمبير للصمام الكهربائي كحد أدني للمرحلة الثالثة.
4. عند تركيب الكابل الكهربائي للفرن وفقا للنظام الأرضي، تأكد من استخدام مقبس بالنظام الأرضي. إذا تم استخدام هذا بدون نظام أرضي، لم تكن الجهة المصنعة مسئولة عن حدوث أي تلف ممكن أن يحدث
5. احتفظ بخرطوم الغاز والكابل الكهربائي بعيدا عن الأماكن الساخنة، ولا تتركهم يلامسوا الجهاز. واحتفظ بهم بعيدا عن الأطراف والأسطح الساخنة.
6. إذا حدث تلف في حبل الامتداد الكهربائي، يجب استبداله على الفور عن طريق جهة التصنيع بإرسال مندوب من وكلاء الخدمة أو عن طريق شخص مؤهل متخصص من أجل تجنب الأخطار.
7. تأكد من أن الجهاز مقفول قبل استبدال المصباح لتجنب حدوث أي قفلة كهربائية.
8. في حالة إنقطاع التيار الكهربائي، أعد ضبط التايمر على نحو محدد. وإلا لم يتم تشغيل الفرن (مؤقت رقمي).
9. يؤدي تشغيل الفرن إلي انبثاق سخونة في الغرفة الموضوع بها، لذا تأكد من أن مطبخك جيد التهوية. حافظ على التهوية الطبيعية.
10. عند بداية استخدام الفرن، ربما تصبح بعض الأجزاء ساخنة، وحتي بعد ما تقوم بإغلاق السويتش تظل بعض هذه الأجزاء ساخنة، يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز ومراقبتهم طول الوقت، لا تلمس منطقة الطبخ على البوتاجاز أو الفرن أثناء وجود مؤشرات التحذير، أي عندما يكون الفرن مضيء. تظل المؤشرات مضيئة في حالة تصاعد درجة الحرارة إلي درجة خطيرة على سطح الفرن وتستمر تلك السخونة قائمة أيضا حتي بعد غلق الجهاز.
11. لا تلمس الفرن عندما يكون ساخن ولا تلمس الزجاج باليد.
12. قبل بداية تشغيل الجهاز، تأكد من إبعاد الكارتون والستائر والقماش والورق القابل للإشتعال والأشياء الأخرى بعيدا عن الفرن. لا تضع أي شيء قابل للإحتراق أو الإشتعال بالقرب من الفرن.
13. الفرن مصنوع لغرض الطهي، من فضلك لا تسنخدمه لأي غرض أخر.
14. من أجل فصل الفرن عن الامتداد الكهربائي المتصل بكل الأقطاب الكهربائية الأخرى، يجب فصل الكابلات الكهربائية وفقا لقواعد الموصي بها في التحذيرات.
15. عند توصيل الجهاز باللوائح الكهربائية، لابد أن تكون الامتدادات الكهربائية و سويتشات مزدوجة الأقطاب التي تتصل مع كابل يبلغ 3 ميلي متر كحد أدني. استخدم قفاز عند إجراء عملية الطبخ. لا تلمس الأسطح أو الأجزاء الساخنة من الجهاز.
16. لا تستخدم الفرن لعملية الطهي في درجات حرارة مرتفعة للغاية. لا تغسل افرن بالماء.

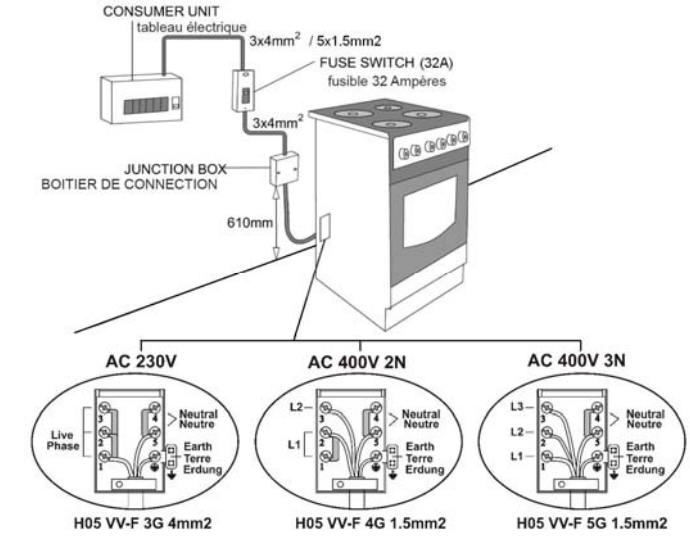
- لا تقوم بعملية الطهي إلا وأن تمسك بمقبض الفرن.
- صممت بعد النماذج بدون فيشة. في هذه الحالة استخدم كابل مرن ليتلائم مع الاتصال الكهربائي في المرحلة الأولي: h05 VV-F3 G4 mm2 أو خلال المرحلة الثالثة: H05 VV-F5 G 1.5 mm2
- ربما يتعرض الزجاج للتلف عن طريق سقوط الأشياء عليه.
- إذا حدثت فرقعه في الجهاز، يجب فصل السويتش على الفور لتجنب حدوث أي تلامس كهربائي، ولعدم تعرض زجاج الجهاز والأجزاء الأخرى للتلف.

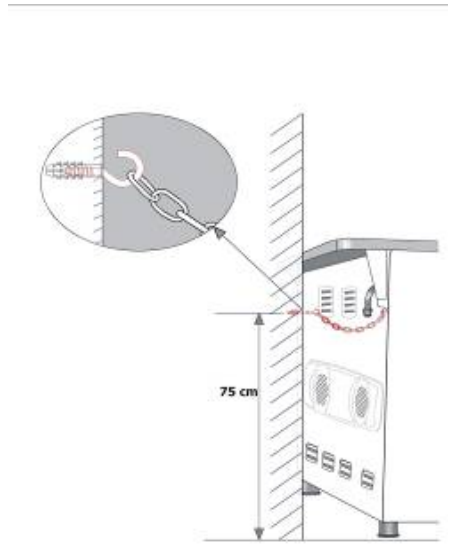
تركيب البوتجاز

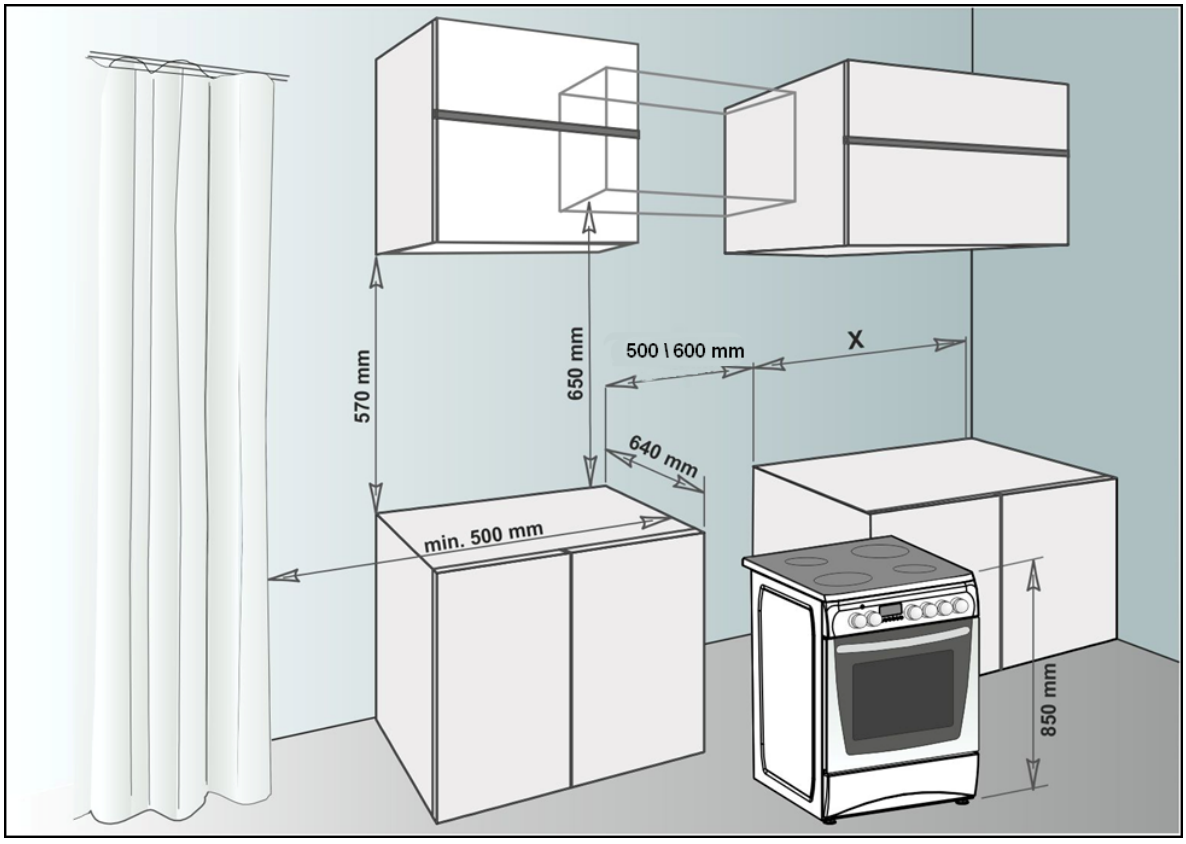
التوصيل الكهربائي والأمني

1. يتتطلب الفرن صمام كهربائي ذو 40 أمبير للمرحلة الأولي أو 16x3 أمبير للصمام الكهربائي للمرحلة الثالثة وفقا للطاقة الكهربائية لقسم الطبخ، ولهذا الفرن أربعة منافذ للتسخين وتوجد عدة نماذج للفرن الكهربائي. إذا لزم الأمر، يتم تركيب الفرن عن طريق توصيل كهربائي موصي به.
2. يجب أن تتم عملية الاتصال الكهربائي للفرن عن طريق وصلات أرضية مركبه وفقا للتعليمات واللوائح الموصي بها. فإذا كانت لم توجد توصيلات أرضية كهربائية للمكان الذي يتم تركيب الفرن بداخله، يجب أن تتصل على الفور بمصدر كهربائي مؤهل. لم تكن الجهة المصنعة مسئولة عن أي تلف ناتج عن توصيل الفرن بتوصيلات كهربائية غير أرضية، إذا تم فتح نهاية كابل الاتصال الكهربائي، وفقا لنوع الجهاز، قم بتركيب سويتش ملائم في نهاية كل كابل كهربائي رئيسي يمكنه أن يفصل في حالة الاتصال الكهربائي.
3. إذا لحق خلل أو عيب في الكابل الكهربائي، يجب تغيره على الفور باستبداله بكابل أخر عن طريق مزود الخدمة أو مصدر كهربائي مؤهل من أجل تجنب حدوث أي أخطار.
4. يجب ألا يلمس الكابل الكهربائي الأجزاء الساخنة من الجهاز
5. يجب استخدام الفرن في مكان جيد التهوية ويجب أن يتم تركيبه على أرضية مسطحه.
6. من فضلك قم بتشغيل الفرن في جو جاف
7. عند تركيب الفرن في مكانه، تأكد من أنه مستقر في مستوي مسطح من الأرض. وإحضاره إلي مستوي مواجهة من خلال تعديل القدمين إذا لزم الأمر.
8. قبل استخدام الجهاز، من أجل التأكد من الاستخدام الآمن، تأكد من ثبات الجهاز على الأرض الموضوع عليها والحائط المسنود به باستخدام سلسلة من حديدية. وتأكد من أن السلسة مشدودة على الحائط بشكل أمن.

13.


CONSUMER UNIT
tableau électrique
3x4mm² / 5x1.5mm2
FUSE SWITCH (32A)
fusible 32 Ampères
3x4mm²
JUNCTION BOX
BOITIER DE CONNECTION
610mm
AC 230V
AC 400V 2N
AC 400V 3N
Live
Phase
Neutral
Neutre
Earth
Terre
Erdung
L1
L2
L3
H05 VV-F 3G 4mm2
H05 VV-F 4G 1.5mm2
H05 VV-F 5G 1.5mm2


75 cm


570 mm
650 mm
500 \ 600 mm
X
640 mm
min. 500 mm
850 mm

SA

الفرن الكهربائي مع الزجاج السيراميكي وطلاء عالي الجودة
دليل المستخدم

عزيزي العميل،

هدفنا هو صناعة هذه المنتجات من أجل إرضائك وتقديم أفضل المنتجات لك المصنوعة في مصانعنا الحديثة بعناية دقيقة، والحصول على منتجات ذو جوده عالية.

ومع ذلك، نقترح عليك أن تقرأ دليل المستخدم بعناية قبل استخدام المنتجات، واحتفظ به لنفسك.

تحذير: لدينا جميع الأجهزة هي فقط للاستخدام المنزلي, وليس للاستخدام التجاري

ملاحظة:

تم إعداد دليل المستخدم هذا حيث شمل أكثر من نموذج. ربما تكون بعض الملامح والمؤشرات الخاصة في هذا الدليل غير متاحة في جهازك.

المحتويات

تركيب الفرن5

المؤشرات التكنولوجية للفرن

أهم التحذيرات

إذا كان الفرن لم يعمل

وصف الفرن والتحكم في اللوائح

استخدام ووصف قطاع الجهاز

استخدام قطاع الفرن

تنظيم التايمر (المؤقت) الكهربائي

استخدام مفتاح الحماية

الصيانة والتنظيف

SP

COCINA CON PLACAS VITROCERAMICAS

Guía del usuario

4 placas vitrocerámicas

Horno: Eléctrico

Estimado usuario,
Este producto practico y funcional está fabricado con materiales de calidad para satisfacer todas sus exigencias.
Por favor, lea las instrucciones antes de instalar o utilizar el equipo. Esta guía se debe guardar como referencia.

Atención: Todos nuestros aparatos son sólo para el uso doméstico, no para el uso comercial
Nota:
Este manual es válido para varios modelos, algunas de las características de este manual pueden no estar disponibles para su modelo.

TABLA DE CONTENIDO

Instalación de su aparato

Información técnica de la unidad

Consejos importantes

Anomalías de su modelo

Descripción del aparato de cocción

Uso y descripción de la placa vitroceramica

Uso del horno

Temporizador eléctrico (opcional)

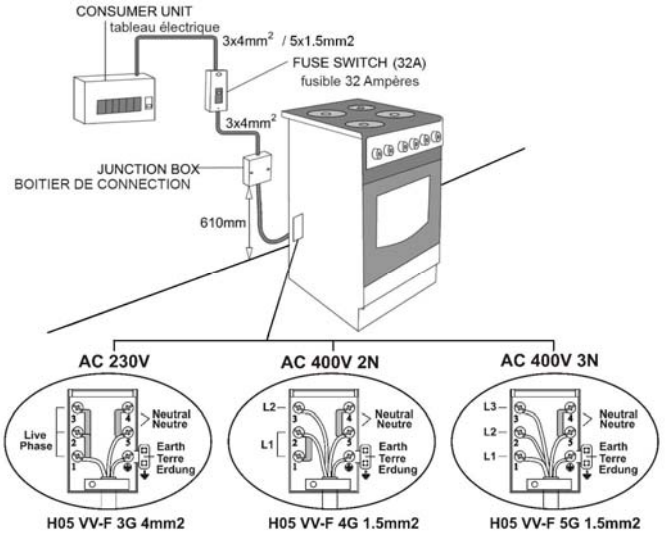
El uso del deflector

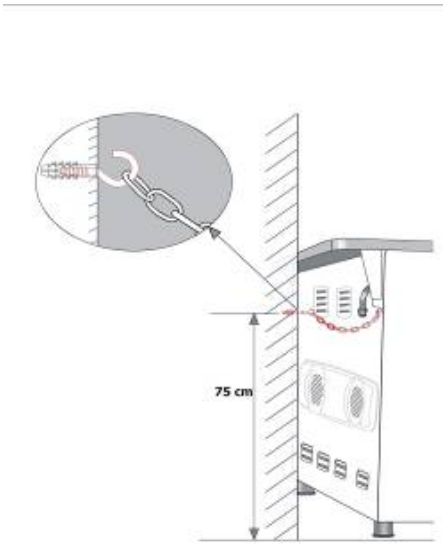
Limpieza y mantenimiento

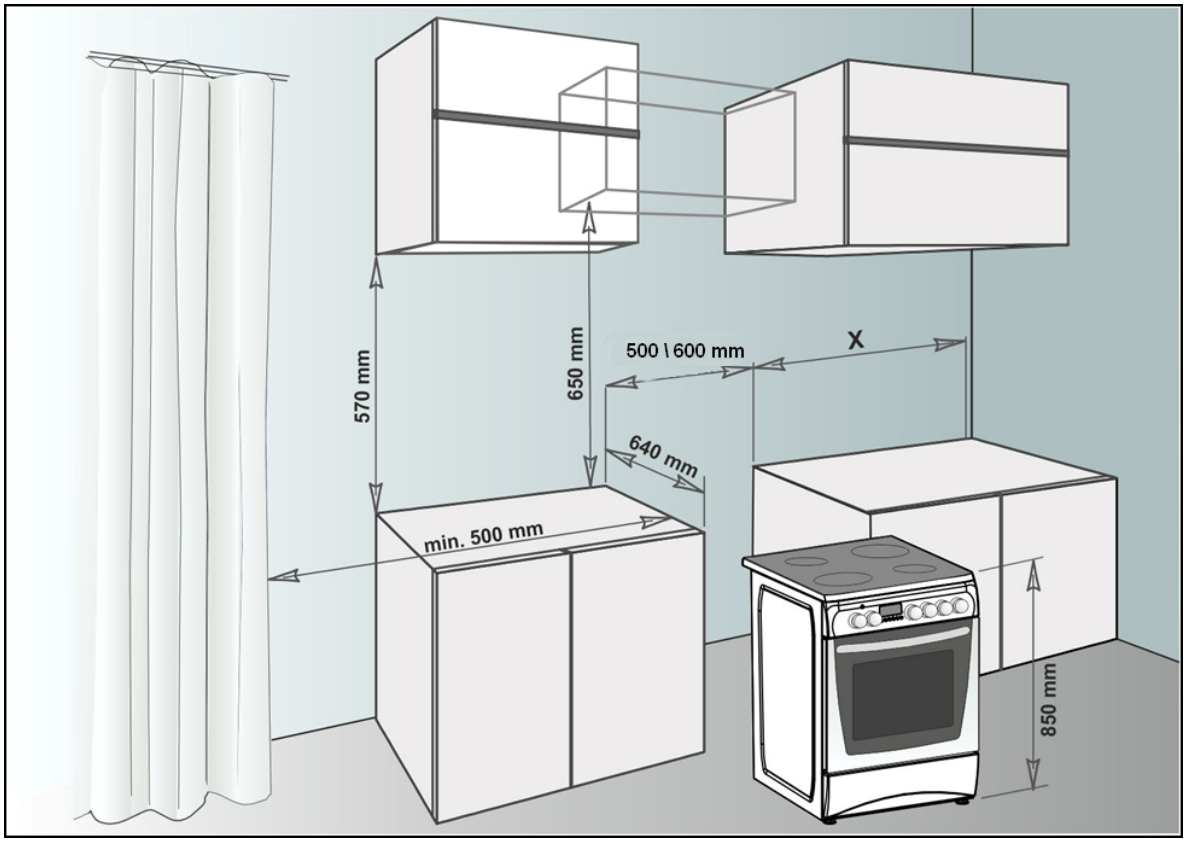
INSTALACIÓN DEL APARATO

1. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y DE SEGURIDAD: Es necesario un fusible de 40amp. para monofasico or fusible 3x16amp para el trifasico. Para el horno y las 4 zonas de coccion. Si es necesario la instalacion se puede hacer con la ayuda de un electricista calificado.
2. La máquina está diseñada para voltaje de 230 / 400V 50/60 Hz. Si esos son diferentes de las indicadas, póngase en contacto con su servicio.
3. La conexión eléctrica de su aparato de coccion debe tomarse sólo con la tierra, de acuerdo con los estándares recomendados. Si no hay conexión a tierra en el entorno del aparato, póngase inmediatamente en contacto con un electricista calificado. El fabricante no es responsable de los daños después de las conexiones realizadas con enchufes que no son apropiadas. Si las extremidades de los cables están abiertas, colocar un interruptor de modo que las extremidades sean desconectadas en caso de conexión / desconexión de ellas.
4. Si el cable de conexión está dañado debe ser reemplazado por un servicio autorizado o por un electricista calificado para evitar los peligros que puedan surgir.
5. Los cables electricos nunca deben estar en contacto con las partes calientes de su aparato de coccion.
6. Su aparato de coccion debe estar en una habitación ventilada y debe ser al nivel del suelo.
7. Le pedimos que utilice su aparato de coccion en un lugar seco.
8. El aparato debe ser ajustado a un nivel de barra. Ajuste el nivel con los pies ajustables si es necesario. Antes de la puesta en marcha de la estufa, para evitar la reversión de esta, debe poner las cadenas y ganchos entregados.

14.







ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE SU COCINA

Instrucciones	**50 x 60**	**60 x 60**
anchura exterior	500 mm	600 mm
profundidad exterior	630 mm	630 mm
altura exterior	855 mm	855 mm
anchura interior	365 mm	465 mm
Profundidad interior	410 mm	410 mm
altura interior	355 mm	355 mm
Potencia Lámparas	15 W	15 W
Termostato	50 - 280 C	50 - 2800 C
Calefacción botón	1000 W	1200 W
Elemento de calentamiento	800 W	1000 W
Elemento de calentamiento turbo	1800 W	2200 W
Elemento calefactor de la parrilla	1500 W	2000 W
Fuente de alimentación	230 / 400 V, 50 / 60 Hz	230 / 400 V, 50 / 60 Hz
calefacción ø140	1200 W	1200 W
calefacción ø180	1800 W	1800 W

• Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar el aparato para operar correctamente y así garantizar su seguridad.

• Guarde este manual de usuario en buenas condiciones para que otros usuarios puedan leer.

IMPORTANTE

1. Asegúrese que la instalacion de la estufa se hizo en acuerdo con las instrucciones de instalación.
2. La alimentacion de su cocina es de 230/400 V, 50/60 Hz (monofásico 230 V AC / 400 V trifasico AC)
3. Si el fusible de la instalación actual es de menos de 32 amperios, pida a un electricista para poner un fusible de 32.

4. La conexión eléctrica de su aparato de cocción debe tomarse sólo con la tierra, de acuerdo con los estándares recomendados. El fabricante no es responsable de los daños si las conexiones no son recomendables.
5. Las tuberías de gas y cables eléctricos nunca deben estar en contacto con las partes calientes del aparato de coccion. Mantenerlos lejos de las superficies afiladas y calientes.
6. Si el cable de alimentación está dañado, puede ser reemplazado por el fabricante, servicios o personas calificadas para evitar cualquier peligro que podria ocurrir.
7. Asegúrese que el equipo está apagado antes de sustituir las lamparas para evitar descargas eléctricas.
8. En el caso de una falla de energía, sólo ajustar el temporizador. De lo contrario, el aparato no funcionará (minutero digital)
9. Utilizar el aparato crea una atmósfera húmeda en donde se encuentra. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Mantenga limpia la rejilla de ventilación.
10. Al utilizar el aparato, algunas partes se calientan y pueden permanecer calientes durante tiempo despues de que sea apagado. Los niños deben mantenerse lejos y ser supervisados. No toque la placa si las luces no están apagadas. Incluso si se apaga el aparato, las luces de peligro en la placa se mantendrán encendidas durante algún tiempo, entonces no tocar.
11. Mientras que la placa está caliente no toque con las manos.
12. Antes de usar su aparato, asegurarse de que los materiales inflamables no están presentes, como cortinas, papel. No materiales combustibles deben estar presentes sobre el aparato o adentro.
13. Este aparato está fabricado exclusivamente para cocinar.
14. La conexión del interruptor debe tener dos lados con una separación de 3 mm. Use guantes para cocinar con superficies calientes.
15. No salpique agua en la placa.
16. Todas las unidades no son entregadas con un conjunto de enchufes, en este caso trae un cable flexible para la conexión de una sola fase: H05 VV-F 3 G 4 mm 2 o 3 fases: H05 VV - F 5 G 1,5 mm2 .
17. La placa vitrocerámica puede ser dañada por objetos que puedan caer en ella.
18. Si la superficie está agrietada, apague para evitar descargas eléctricas.

SI SU APARATO DE COCCION NO FUNCIONA

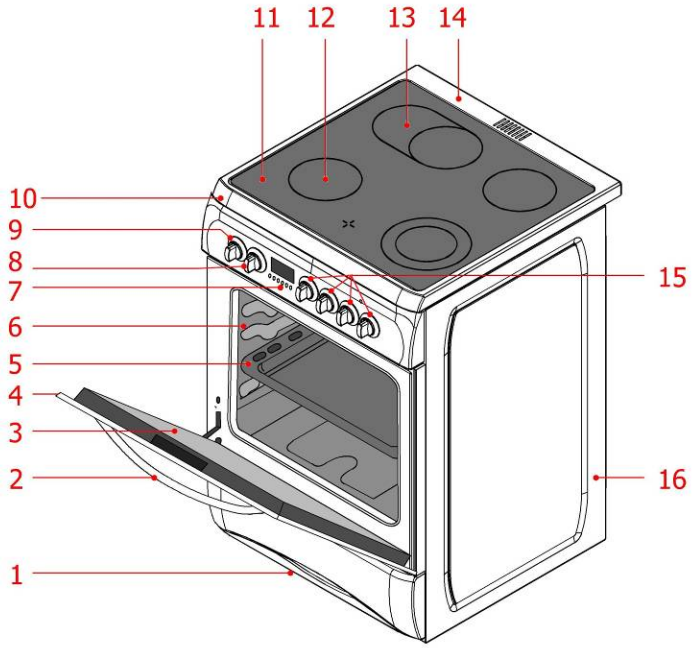
6. Favor comprobar que la conexión eléctrica está bien conectada y su aparato encendido .
7. Favor comprobar la buena llegada de la electricidad en su lugar.
8. Favor comprobar los fusibles.
9. Favor comprobar el minutero / programación manual (minutero digital opcional)
10. Si no puede resolver su problema, favor ponerse en contacto con el fabricante o agente similar o persona calificada.

DESCRIPCIÓN DE LA COCINA

	Sólo utilice el ventilador		Cocinar por la única es la parte superior del horno
	Operación de cocción ventilador turbo		Luz
	Convección, el ventilador está funcionando		Cocinar por la única y funcionamiento del ventilador
	Cocinar con la parrilla+ ventilador		Temporizador
	Cocinar con la parrilla		Asado (pollo cocinado)
	Cocinar con la parte superior		Cocinar por la única

Botón del termostato para encender el horno, basta con colocar el termostato a la temperatura deseada. Las temperaturas varían entre 50 y 280 grados.
Botón del temporizador mecánico (opcional), basta con colocar el botón en el momento deseado

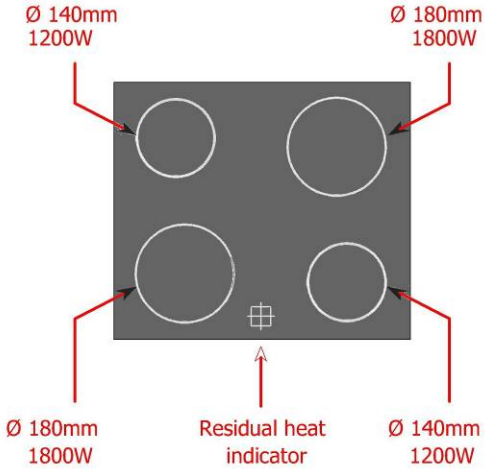
DESCRIPCIÓN DEL HORNO y PANEL DE CONTROL

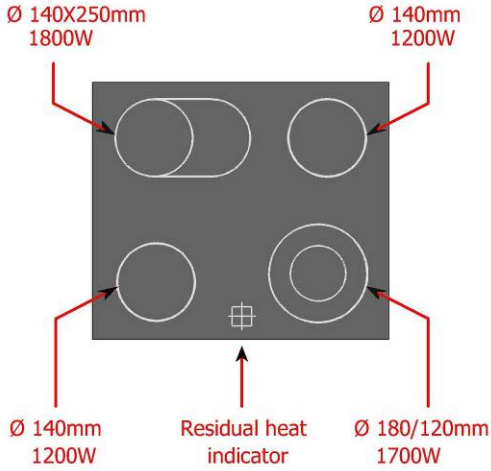


1.	cajón
2.	manejar
3.	Vidrio interior del horno
4.	Vidrio exterior del horno
5.	Horno de cocción
6.	accesorios
7.	Temporizador (opcional
8.	Programación del horno
9.	Botón de Termostato
10.	Panel de control
11.	placa de vidrio
12.	Del elemento de horneado
13.	Del elemento de horneado
14.	placa de metal
15.	Botón de control
16.	Panel exterior

USO Y DESCRIPCIÓN DE LA PLACA VITROCERAMICA

1. Encienda con los botones del panel de control. Usted puede ajustar la potencia de acuerdo a la temperatura deseada.
2. Con el fin de tener un éxito de la cocina, el fondo de la cacerola debe ser grueso y recto, si es posible.
3. El tamaño de la cacerola debe ser idéntica a la de la zona de cocción. Apague la zona de cocción antes del fin de cocción para obtener el calor residual.
4. Gire el mando para girar en el sentido de las agujas del reloj. La temperatura se limita a lo indicado en el botón.
5. Para doble cocción, el primer círculo es zona única, el segundo círculo se encenderá después de colocar el botón de "max". Al girar el mando, el primer círculo se iluminará y la segunda potencia se reducirá hasta qla temperatura deseada. La posición "0" significa que todas las áreas se apagarán.





CARACTERÍSTICAS
Zona 140mm 1200W
Zona 180mm e 1800W
Zona 180/120mm doble 1700W
Zona 140x250mm oval 1800W

Para el control rotativo

Cambia girando el mando hacia la derecha hasta el nivel de calor que desea utilizar Cuando se enciende la lámpara de advertencia arriba del mando, esto significa que la cocina está en uso. Cuando termina de cocinar, vuelva a poner el mando a su posición inicial.

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 4	NIVEL 5
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

Los elementos de calefacción tienen 3 niveles estándar de temperatura (como se describió anteriormente) según el modelo de cocina que usted utiliza.
Cuando se enciende por primera vez, seleccionar el elemento de calentamiento en la posición 3 por 5 minutos. Esto hará que el foco de calor alcance antes la temperatura deseada.
Para aprovechar al máximo el calor, utilice ollas de fondo plano que contactan completamente con el foco de calor, para que usted pueda utilizar la energía de forma más productiva.

USO DEL HORNO

1. Durante el primer uso del horno, un olor de “nuevo” aparecerá, para eliminar este olor, ponga el horno durante 45 minutos a 250 ° C y asegúrese de que está vacío.
2. Para asegurar una cocción uniforme en el horno tiene que girar las perillas de la cocina.
3. De lo contrario el horno no se enciende.
4. La placa de cocción a su disposición le permitirá la posición del termostato de acuerdo con los elementos para cocinar.
5. Los valores indicados en la placa son los valores obtenidos después de la prueba en nuestros laboratorios.
6. Usted encontrará sabores diferentes para adaptarse a sus hábitos de cocinar.
7. Usted puede cocinar el pollo ayudándose del asador (opcional)
8. Tiempo de cocción: El tiempo puede variar dependiendo de la potencia y equipos eléctricos.

9. Durante la cocción, no debe abrir la puerta del horno para conseguir una cocción perfecta.
10. De lo contrario el aire entrará en el horno y puede ocurrir que no obtenie el resultado deseado.
11. Para la cocción de tartas, el uso de la bandeja de tarta le traerá mejores resultados.

TABLA COCINA

PLATOS	**TEMPERATURA**	POSICIÓN ESTANTE	TIEMPO DE COCCIÓN **(min.)**
Tarta de crema	150 - 170	2	30 - 35
PASTELERÍA	200 - 220	2	35 - 45
GALLETA	160 - 170	3	20 - 25
COOKIE	160 - 170	3	20 - 35
PASTEL	160 - 180	2	25 - 35
COOKIE TRENZADO	200 - 220	2	30 - 40
PASTELERÍA FINA	180 - 200	2	35 - 45
PASTELERIA SALPIMENTADO	160 - 180	2	20 - 30
CORDERA	210 - 230	1	90 – 120
TERNERA	210 - 230	1	90-120
OVEJAS	210 - 230	1	90-120
POLLO (TROZOS)	210 - 230	1	75 - 100
PESCADO	190 - 210	3	40 - 50

IMPORTANTE: Los valores indicados en la placa son los valores obtenidos después de la prueba en nuestros laboratorios. Caliente el horno 5-10 minutos antes de cocinar.

PROGRAMACIÓN DEL MINUTERO ELÉCTRICO (OPCIONAL)

El minutero electrónico garantiza la preparación de su servicio de alimentos para el tiempo de su elección. Sólo se necesita programar el tiempo de cocción y cuando debe ser listo. Se puede usar como un repetidor.

Ajuste reloj

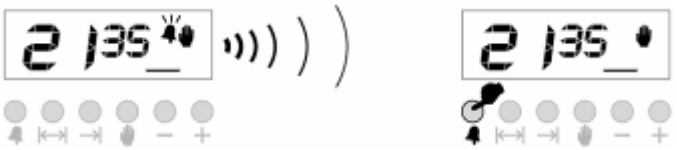
Cuando no se cocina, puede ajustar la hora mostrada. (En la pantalla son las imágenes de tiempo y trabajo). Toque el botón ✋, una pequeña luz parpadeante triángulo entre horas y minutos, para establecer o utilizar el botón de control + o -. Hay que tocar largo para un ajuste rápido

1) Entre en el modo de pantalla
2) Seleccione el período de tiempo utilizando las teclas + o –
3) La pantalla le indicará la alarma en 5 segundos

Ajuste del tono de alarma

Con esta función, usted puede programar el tiempo que desea que se le notifique con alarma sonora.

1) Entre en el modo de señal de alarma
2) Seleccione el período de tiempo
3) En pocos segundos la pantalla vuelve al modo de reloj.
Nota: Después de la programación, al presionar un botón una vez que se muestra el tiempo restante.
Se desactiva la alarma



1) Después de pasar el tiempo ajustado, la alarma suena
2) Para cancelar toque el botón

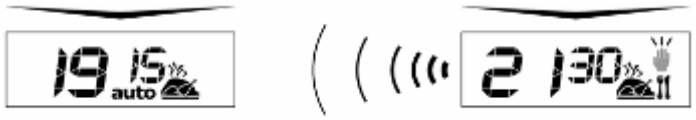
Programa de cocción automática
Si usted quiere empezar a cocinar de inmediato, debe tocar sólo el tiempo de cocción.
Ejemplo: Ponemos la bandeja en el horno y lo queremos que cocina durante 2 horas y 15 minutos

1) La hora actual es 18:30.
2) Cambie en el modo de cocción
3) Ajuste el período de cocción con las teclas + o -.
4) Después de una pantalla de unos segundos se indica que

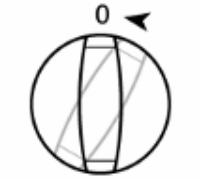
la cocina se ha iniciado y mostrar la hora actual
Ahora, que ha programado el horno para cocinar los alimentos durante 2 horas y 15 minutos. Por favor, no olvide llevar los mandos de la función y / o la temperatura del horno a la posición adecuada.
NOTA: Usted puede cancelar el modo automático de cocción en cualquier momento pulsando el botón.
Ajustar el tiempo de cocción que usted desea
En el ejemplo anterior, se cocina inmediatamente después de dar inició el período de cocción. Al pulsar el botón →| , se puede ver el tiempo de preparación que es cuando el alimento esté listo para servir, y si lo desea, también puede cambiar. En el siguiente ejemplo, el tiempo de preparación se cambiará a las 21:30.

1-Se indica la hora cuando estará listo o sea seis y media de la tarde +2:15 = 20:45
2. Se establece en el momento que desee con los botones + o –
3. En pocos segundos, la pantalla cambia a modo de reloj.

Ahora, hemos programado nuestro horno para conseguir la comida lista a las 21:30. (1) Desde el tiempo de cocción fue programado como 2 horas y 15 minutos, el horno empezará a cocinar a las 19:15, de modo que la comida está lista a las 21:30.



1)De la pantalla, justo cuando empieza a cocinar
2) la pantalla justo cuando termina la cocción
Cuando la cocción automática se realizó, un timbre de alarma se escucha y el sonido, si no se detiene, se repite durante 7 minutos.



1) Encienda el horno apagado

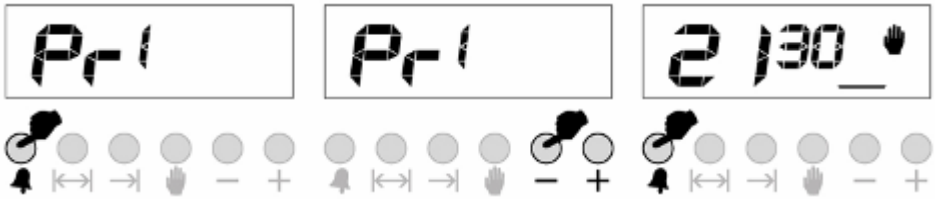
2) Restablecer el temporizador.

NOTA: El horno estará fuera de servicio hasta que restablezca el minutero.
En el ejemplo anterior, el tiempo de cocción se ha programado primero, el tiempo de preparación se calcula automáticamente y fue corregido por nosotros. También es posible programar la hora cuando debe ser listo, en ese caso el tiempo de cocción se calcula automáticamente.
Durante el programa automático de cocción, el color de la retroiluminación de la pantalla será de color verde y rojo antes de la cocción.
Interrumpe la alimentación de la red cambiará el horno en el modo OFF. En este caso, el icono de la mano en la pantalla parpadea y las 12:00 se mostrará. Cualquier programa de cocina también se cancelará. Pulse el botón para obtener su horno operativo, pulse de nuevo el interruptor para ajustar el reloj (ver Tiempo de ajuste de días)

NOTA: Si no va a usar el horno en este momento, asegúrese de que está en la posición OFF.

ICONO INTERMITENTE indica que el horno está inoperante y debe presionar el botón para restablecer

Ajuste del volumen del timbre



1) Pulse durante 5 segundos se oye el sonido del momento
2) Utilizando las teclas + o - Ajuste el nivel del timbre
3) Tocar el botón para guardar su elección.

Las opciones de programación
Ajuste de la alarma

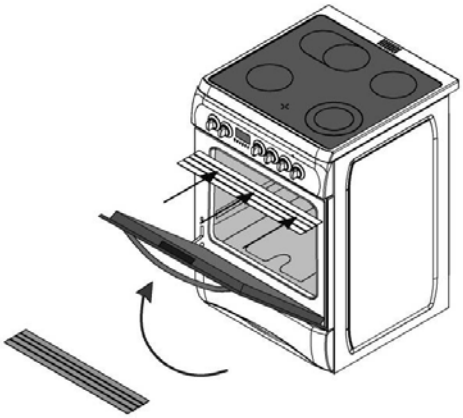
- Toque durante 5 segundos el botón (para ver una en la pantalla).
- Para quitar el volumen de la alarma toque el botón -
- Para aumentar el sonido de la alarma pulse el botón + (el valor actual es de alto)
- Para guardar el tono escuchado tocar el botón .

Retorno a los valores anteriores
Contacto durante 10 segundos (hasta la aparición en la pantalla)

USO DE LA PLACA DE PROTECCIÓN

1. Para proteger el panel de control del horno, una placa fue diseñada. (Figura 1)
2. Recomendamos el uso de esta pieza de protección para evitar daños que pueden ser causados por el calor durante la cocción.

3. Coloque la hoja de protección en el panel de control mediante la apertura del horno (Figura 2)
4. Asegúrese de que la placa está bien posicionada cerca de su horno (Figura 3)
5. Es importante mantener la tapa abierta.
6. La placa le asegurara su seguridad y protegerá las partes del panel de control.



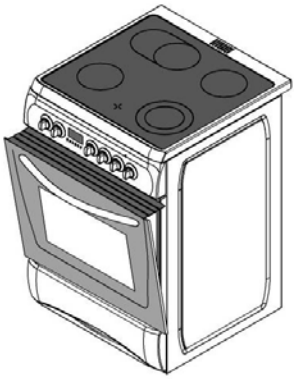
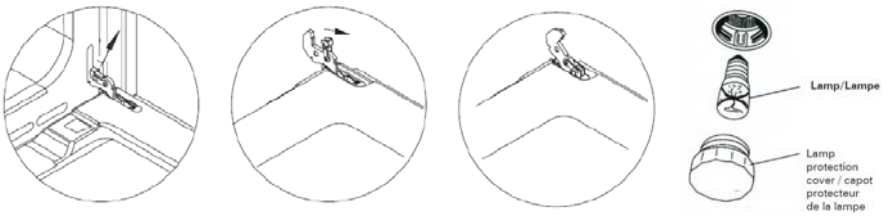


Figura 1 Figura 2 Figura 3

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte su cocina
2. Durante la cocción, algunas partes de su aparato de cocción se calientan, no tocar.
3. Nunca limpiar el interior de su unidad, su cubierta, sus estantes con herramientas como un cepillo de cerdas duras o un cuchillo. No use limpiadores abrasivos, detergentes o líquidos tóxicos.
4. Limpiar con agua y jabón y frote con un cepillo no metálico y seque con un paño seco
5. Limpie las superficies de vidrio con los productos adecuados para este fin.
6. No limpie el aparato con un motor de vapor.
7. Limpie con frecuencia los quemadores y las tuberías de gas con un cepillo.
8. Limpie el aparato de cocina, asegurándose de que todo está bien refrigerado.
9. Nunca utilizar productos inflamables como el ácido o disolvente durante la limpieza de su cocina.
10. No lave las piezas del aparato en el lavavajillas.
11. Para limpiar el exterior de la puerta del horno, retire los tornillos adjuntos. Quitar la puerta del horno, limpiar y enjuagar después de secar suavemente la puerta.



BA

UPUTSTVO ZA UPOTREBU
ELEKTRIĆNI ŠTEDNJAK

Poštovani korisniče,

- Naš cilj je proizvesti proizvod koji će u potpunosti zadovoljavati vaše potrebe uz pomoć modernih tehnologija u skladu sa svim konceptima kvalitete.
- Zbog toga vam predlažemo da prije korištenja ovog uređaja pročitate upute za rukovanje i spremite ih za kasnije korištenje.
- Upozorenje: Svi uređaji su namijenjeni za upotrebu u domaćinstvima, a ne za komercijalnu upotrebu.
- Napomena : ovo uputstvo je pripremljeno za više modela. Neke opcije definisane u uputstvu su isključivo za druge modele.

Sadržaj

Postavljanje štednjaka

Tehničke karakteristike

Važna upozorenja

Ako vaša pećnica ne radi

Opis dijelova štednjaka i kontrolne ploče

Korištenje i opis ploče sa vitrokeramičkim poglavljem

Podešavanje elektronskog sata

Korištenje pećnice

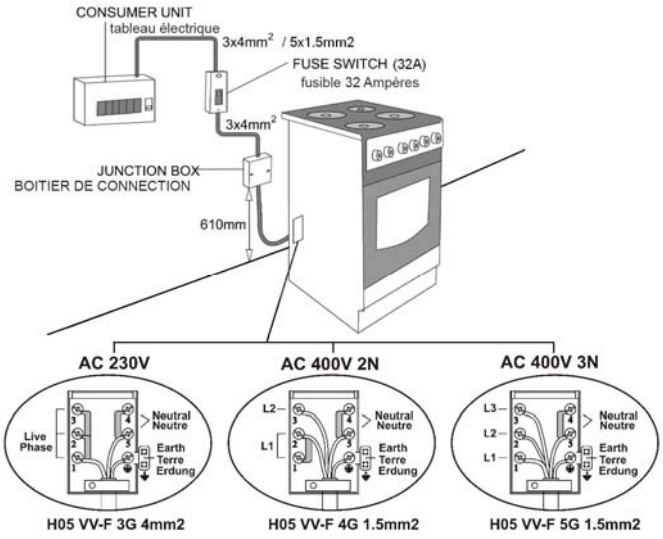
Održavanje i čišćenje

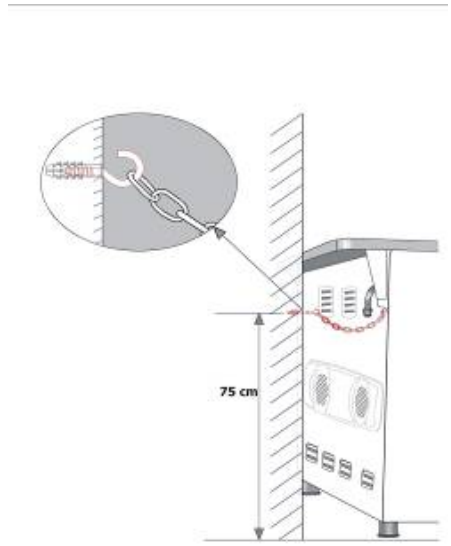
Postavljanje štednjaka

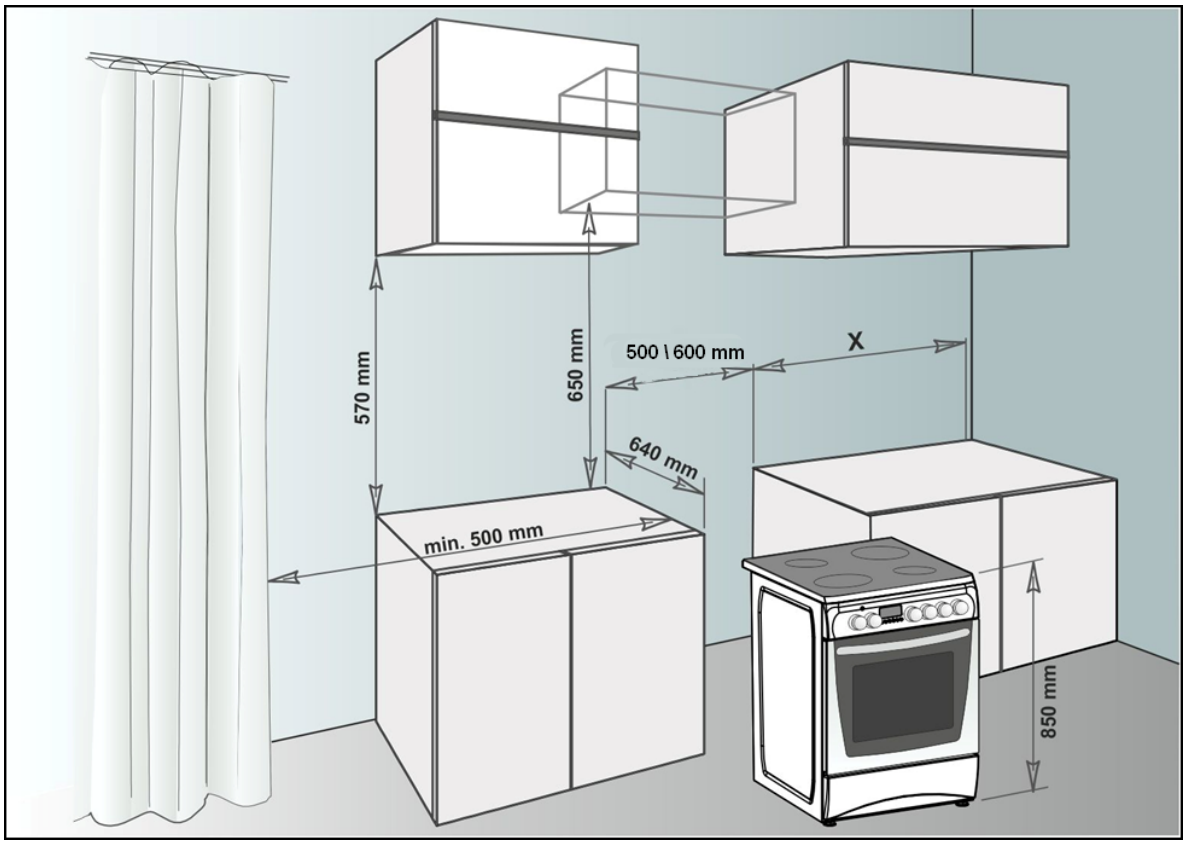
1. Priključivanje pećnice mora obaviti stručna osoba (električar). Vaša pećnica zahtjeva 40A za mono fazu i 3x16 A fazu za struju prema električnom priključku za pećicu sa 4 keramička kola i pećnica ima električne modele.
2. Pećnica je namijenjana naponu od 230/240v, 50/60Hz. Ako vaš napon odstupa od ovih uslova kontaktirajte svoj generalni servis.
3. Budite sigurni da je električna instalacija uzemljena te da bapon instalacije odgovara naponu ovog uređaja.Proizvođač nije odgovoran za štete koje nastanu u slučaju da uređaj nije dobro uzemljen.
4. U slučaju oštećenja priključnog kabla isti je potrebno izmjeniti od strane ovlaštenog servisa.
5. Pazite da električni priključni kabal te odvod plina ne dotiču vruće površine uređaja.
6. Pećnicu koristite u prozračnim prostorijama i postavite je na ravnu podlogu.
7. Korisitite uređaj u suhoj prostoriji.
8. Kod postavljanja uređaja nivelirajte ga uz pomoć nožica.

Prije korištenja uređaja, da biste bili sigurni, fiksirajte uređaj na zid koristeći lance koje ćete okačiti na kuke. Pobrinite se da su kuke sigurno zavijene na zid.

15.







Tehničke karakteristike

	50 x 60	60 x 60
Vanjska širina	500 mm	600 mm
Vanjska dubina	630 mm	630 mm
Vanjska visina	855 mm	855 mm
Unutrašnja širina	365 mm	465 mm
Unutrašnja dubina	410 mm	410 mm
Unutrašnja visina	355 mm	355 mm
Jačina lampice	15 W	15 W
Termostat	50 - 280 C	50 - 280^0 C
Zagrijavanje donjeg dijela	1000 W	1200 W
Zagrijavanje gornjeg dijela	800 W	1000 W
Turbo zagrijavanje	1800 W	2200 W
Grill	1500 W	2000 W
Napon	230 / 400 V, 50-60 Hz	230 / 400 V, 50-60 Hz
Keramički grijač ϕ140	1200 W	1200 W
Keramički grijač ϕ 180	1800 W	1800 W

Prije korištenja uređaja pažljivo pročitajte priložene upute za rukovanje. Ove upute sačuvajte za dalje korištenje uređaja.

Važna sigurnosna upozorenja

1. Obratite pažnju na minimalne zdravstvene i sigurnosne mjere.
2. Djeca trebju biti pod nadzorom da se ne bi igrala sa uređajem.
3. Uređaj nije namijenjen za korištenje osobama sa umanjenim psihološkim,osjetnim i mentalnim sposobnostima, ili sa manjkom iskustva i znanja, bez nadzora ili instrukcija da koriste uređaj bez osoba koje su odgovorne za njihovu sigurnost.
4. Prilikom korištenja uređaj se zagrije. Izbjegavati dodorivanje zagrijanih elemenata unutar pećnice.
5. Pristupačni dijelovi se mogu također zagrijati. Djecu držati dalje od uređaja.
6. Metalni predmeti kao što su noževi,viljuške kašike ne bi trebali da se drže na ploči za kuhanje koja se zagrijava jer se mogu zagrijati.
7. Pazite da električni priključni kabal te odvod plina ne dotiču vruće površine uređaja.
8. Pobrinite se da je uređaj isključen kada mijenjate lampicu.
9. U slučaju nestanka struje, tajmer i sat se moraju ponovo podešavati, inače neće biti u funkciji.
10. Upotreba uređaja proizvodi vlagu i toplotu u prostoriji u kojoj je smještena, pobrinite se da je ventilacija blizu ili napa. Omogućite prirodnu ventilaciju ispravno.
11. Kada se štednjak koristi, neki dijelovi se zagriju iako isključite pećnicu, djecu treba držati podalje od pećnice i držati pod nadzorom odraslih. Ne dirajte zonu za kuhanje ili keramičku ploču dok lampica svijetli. Indikatori zagrijavanja ostaju uključeni tokom velikih temperatura na površini ili zoni kuhanja iako ste isključili kola za kuhanje na ploči.
12. Kada je pećnica ugrijanja, ne dirajte staklo na pećnici rukom.
13. Prije korištenja uređaja zavjese,kuhinjske nape, krpe, papir, i druge zapaljive predmete držite udaljeno od uređaja.
14. Koristite fleksibilan(savitljiv) kabal za spajanje na utičnicu: H05 VV-F 3 G 4 mm^2 ili za utikač: H05 VV – F G 1,5mm^2
15. Keramičko staklo na površini može se razbiti ako vam nešto teško ispadne na njega.
16. Ako je površina napuknuta, isključite pećnicu iz struje postoji mogućnost strujnog udara.

Ako vaša pećnica ne radi

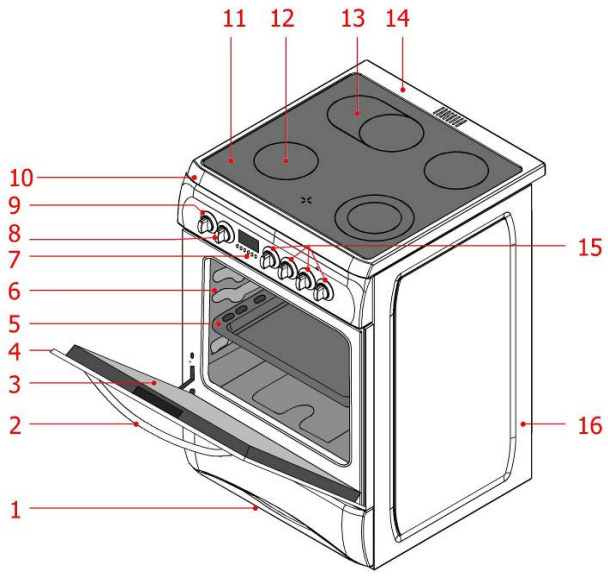
1. Molimo vas da provjerite da li je pećnica uključena u struju i uključena.
2. Molimo vas da provjerite da li je električni priključni kabal uključen ispravno.
3. Molimo vas provjerite osigurač.
4. Molimo vas provjerite sat/auto programer se podešava ručno.
5. Ako ne možete da riješite problem, kontaktirajte proizvođača ili prodavača, servisera ili ovlaštenu osobu.

DESCRIPTION OF THE OVEN and CONTROL PANELS

	Ventilator		**Zagrijavanje gornjeg i donjeg dijela**
	Turbo zagrijavanje i ventilator		**lamp**
	Zagrijavanje gornjeg i donjeg dijela + Ventilator		**Zagrijavanje donjeg dijela i ventilator**
	Grill+Ventilator		**tajmer**
	Grill		**Roštilj**
	Zagrijavanje gornjeg dijela		**Zagrijavanje donjeg dijela**

termostat:za rad pećnice termostat mora biti podešen na željenu temperaturu (od 50-280 °C). Ručni tajmer postavite na željeno vrijeme.

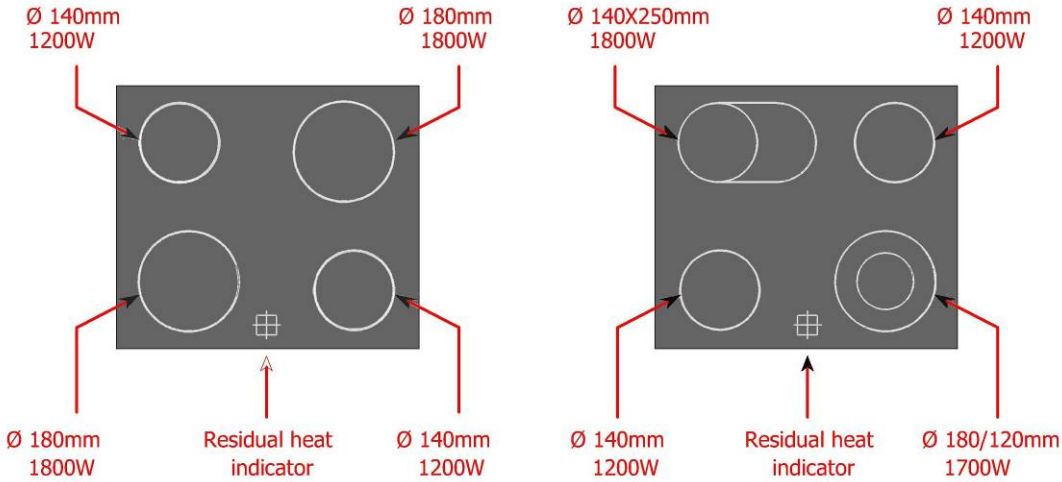
Opis pećnice i kontrolnih ploča



1.	Ladica za posuđe
2.	Ručka
3.	Unutrašnje staklo od vrata pećnice
4.	Staklo pećnice
5.	Polica pećnice
6.	Šupljina
7.	Digitalni tajmer
8.	Komande rada pećnice
9.	Tipka za termostat
10.	Kontrolna ploča
11.	Staklena gornja površina
12.	Grejno kola
13.	Grejno kolo
14.	Metalna gornja ploča
15.	Regulatori keramičkih ploča
16.	Bočna strana

Korištenje i opis ploče s keramičkim poglavljem

1. Upravljate s pločom pomoću strujnih kola na kontrolnoj ploči pećnice.Prekidači određuju nivo temperature koju želite koju sami odredite prekidačem.
2. Da bi se omogućilo što bolje kuhanje dno tave bi trebalo biti jako tvrdo i debelo što je više moguće.
3. Veličina dna posuđa i tava trebala bi biti kao veličina kuhinjskih kola. Po mogućnosti uvijek stavljajte poklopce na tave. Uvijek stavite na kola posuđe za kuhanje prije nego što uključite isto tako prvo isključite prije nego što skinete sa kola, da bi se iskoristio ostatak zagrijanih kola.
4. Okrenite tipku za sat za početak rada.Temperatura na kolu će se ugrijati do maksimuma .
5. Za kuhanje na dvojnom kolu, kolo radi kao jedno, drugo kolo počinje da radi kada hoćete da malo promjenite temperaturu na satu na „max“ na području na kolu sa strane. Kada sat počne da otkucava, prvo kolo će raditi na maksimumu a drugo kolo će se prilagođavati temperaturu kako vi želite.
6. Na poziciji „0“, sva kola se isključuju.



Korištenje štednjaka s keramičkom pločom

Rukujte sa električnim štednjakom pomoću prekidača koji se nalaze na kontrolnoj ploči. Pomoću ovih prekidača regulišete energiju kako biste postigli željenu temperaturu koju ste vi odredili.
Kako biste dobili dobar rezultat kuhanja sa ovim štednjakom, dno posude mora biti debelo i ravno što je više moguće.
Dno posuda i kola za kuhanje trebali bi biti iste veličine.Ako je moguće, uvijek stavljajte poklopac na tave.Uvijek prvo stavite posudu za kuhanje na kolo za kuhanje prije nego što ga uključite.Uvijek iskoritsite ostatak zagrijanih kola kada ih isključite dok se kuhanje ne završi. Okrenite tipku za pokretanje u smjeru kazaljke na satu za rad.Temperatura je postavljena na položaju dugmeta na liniji uz postupno povećanje do maksimuma.(Jednokratna zona). Na poziciji „0“ –nula, sve su tipke isključene.

	NIVO 1	NIVO 2	NIVO 3	NIVO 4	NIVO 5	NIVO 6
140 mm	130 W	206 W	350 W	500 W	850 W	1200 W
180 mm	180 W	470 W	790 W	850 W	1230 W	1700 W

Obilježja
140mm svijetlo 1200w
180mm svijetlo 1800w
180/120mm duplo svijetlo 1700w
140x250mm ovalno svijetlo 1800w

Korištenje pećnice

1. Kada koristite pećnicu prvi put osjetiti ćete čudan miris koji se razvija na grijaćem elementu pećnice.
2. Kako bi se riješili ovog mirisa upalite pećnicu na 250 °C i ostavite je da radi prazna 45minuta.
3. Kako bi pekli u pećnici najprije je morate upaliti okretanjem regulatora i paljenjem.
4. Vrste jela,vrijeme pečenja i temperature dati su u tabelici.
5. Naznečeno vrijeme u tabelici je samo orijentaciono.
6. Tokom pečenja u pećnici vrata pećnice ne smiju se često otvarati, jer se cirkulacija topline može poremetiti i poremetiti rezultate pečenja.

Tablica pečenja (savjeti za kuhanje)

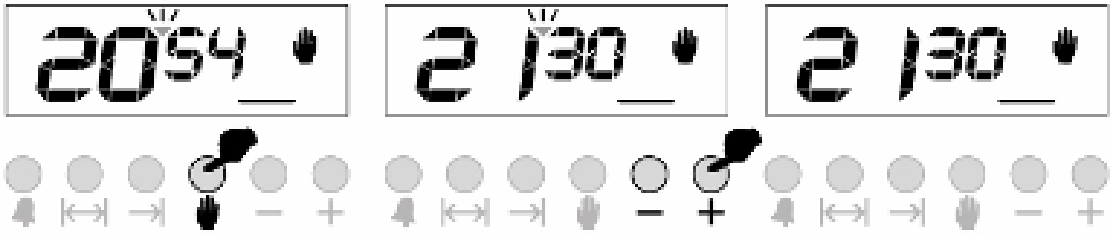
Jela	Temperatura °C	Pozicija u pećnici	Vrijeme pečenja min.
Kolač sa kremom	150 - 170	2	30 - 35
Lisnato tijesto	200 - 220	2	35 - 45
Biskvit	160 - 170	3	20 - 25
Keksi	160 - 170	3	20 - 35
Kolač	160 - 180	2	25 - 35
Pletenice	200 - 220	2	30 - 40
Punjeno lisnato tijesto	180 - 200	2	35 - 45
Pikantno lisnato tijesto	160 - 180	2	20 - 30
Janjetina	210 - 230	1	90 – 120
Teletina	210 - 230	1	90-120
Svinjetina	210 - 230	1	90-120
Piletina	210 - 230	1	75 - 100
Riba	190 - 210	3	40 - 50

Napomena: vrijednosti u tablici su orijentacijske . prije početka zagrijte pećnicu 10minuta.

Podešavanje elektronskog tajmera (opcije)

Elektronski tajmer vam omogućava da vaša pećnica ispeče jelo na željeno podešeno vrijeme. Jedinu stvar koju uradite jeste podešavanje na program kuhanja i program pripreme. Može se koristiti i kao alarmni sat, kada ga vi naštimate kdaka treba da zvoni da bi vas podsjetio.

Možete ga podesiti na displeju samo ako automatski program za kuhanje ni uključen(postoji samo sat i ruka na ikoni na displeju). Pritisnite dugme na kojem je nacrtana Ruka, mali trougao između sati i minuta će početi da blinka. Koristite +(plus) ili – (minus) dugme za podešavanje. Dugo držanje na tipkama će omogućiti brzo podešavanje.

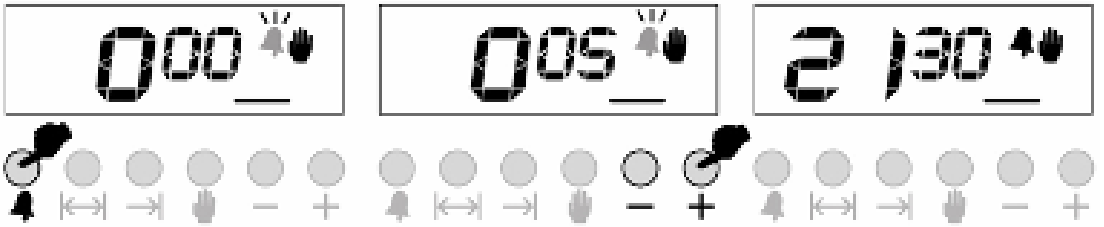


1) pritisnite na podešavanje Vremena

2) Podesite vrijeme korištenjem + ili -

3) ekran će se zaustaviti nakon 5 sekundi.

Podešavanje alarma



1) **Pritisnite na alarm način.**

2) **Ostavite vrijeme za odbrojavanje.**

3) **Nakon nekoliko sekundi ekran će se vratiti na sat.**

Napomena: Jednom kada ste programirali, preostalo vrijeme do alarma možete vidjeti pritiskom na ikonu zvonce (pogledati sliku).

Zaustavljanje alarma

1) zvučni signal će se oglasiti nakon programiranog iznosu od vremena protekne

2) Pritisnite zvonce (na slici) zaustavljanje

Automatski program za kuhanje

Ako želite da kohanje počne odmah, samo odredite period kuhanja. Naprimjer, unacili smo hranu u pećnicu i želimo da se skuha za 2 sata i 15 minuta.

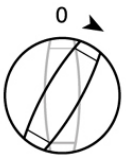
1)trenutno vrijeme 18:30

2) **prebacite na način rada za kuhanje**

3.podesite period za kuhanje sa + ili -

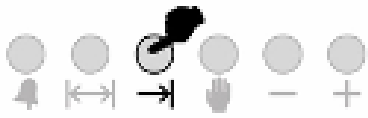
4) **nekon nekoliko sekundi ekran će pokazati da je kuhanje počelo i trenutno vrijeme.**

Sada ste programirali vašu pećnicu da da kuha hranu na 2 sata i 15 minuta. Molimo vas da ne zaboravite prilagoditi temperaturu za određene pozicije hrane(vidjeti tabelu).

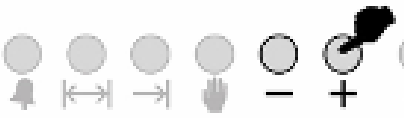


Podešavanje vremena za kuhanje kako vi želite

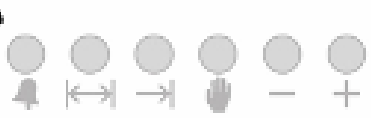
U prethodnom primjeru vidjeli smo kako kuhanje počinje odmah nakon određivanja perioda kuhanja. Pritiskom na →| tipku, možete vidjeti vrijeme kada je jelo gotovo i kada može biti servirano, i također ako želite to možete izmjeniti. U slijedećem primjeru, vrijeme će biti izmjenjeno na 21:30.



Na displeju je vrijeme za spremno 18:30+2:15=20:45



Podesite na željeno vrijeme sa + ili -

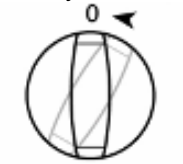


Nakon nekoliko sekundi ekran će se prebaciti na sat.

Sada smo programirali pećnicu da bude spremno 21:30.pošto je vrijeme kuhanja podešeno na 2:15, vaša pećnica će početi sa kuhanjem 19:15, tako da hrana bude gotova u 21:30.

1) **ekran kada počne s kuhanjem** 2) **Ekran kada kuhanje završi.**

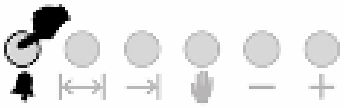
Kada je automatsko kuhanje završeno, alarm će se oglasiti, i neće stati narednih 7 minuta.



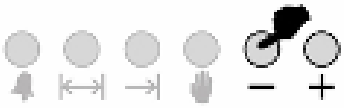
1) isključite pećnicu **2) Resetujte tajmer.**

Vaša pećnica neće raditi dok ne podesite tajmer. Tokom načina rada za automatsko kuhanje, zadnje svijetlo će biti zeleno prije kuhanja i crveno tokom kuhanja.
Prekid napajanja će isključiti vašu pećnicu. U tom slučaju ikona ruka na vašem ekranu će blinkati i 12 :00 će biti prikazano. Program kuhanja također će biti prekinut. Pritisnite ikonu Ruke da pokrenete vašu pećnicu, pritisnite jednom ikonu Ruke da biste podesili vrijeme.
Napomena: Ako nećete koristite vašu pećnicu odmah znajte da je isključena dok e podesite vrijeme.

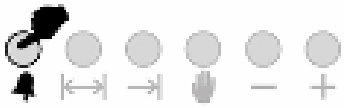
Blinkanje ikone sa rukom znači da pećnica nije u funkciji i da trebate pritisnuti ikonu Ruke da biste je resetovali.!
Podešavanje glasnoće alarma



1) **Dugo držanje tipke za zvoncetom na 5 seckundi, čut ćete trenutnu glasnoću**



2) **Korištenjem + ili – podesite glasnoću**



3) **Snimite svoju opciju pritiskom na ikonu zvonce.**

Programske opcije

- pritisnite na ikonu zvonce na 5 sekundi (dok ne vidite „pr 1“ na ekranu)
- pritisnite – (minus) da biste smanjili glasnoću
- pritisnite + (plus) kako biste pojačali glasnoću
- pritisnite ikonu zvonce da biste snimili posljednji ton.

Napomena: za izlazak bez snimanja pritisnite ikonu Ruka.

Korištenje roštilja

1. Zaštitna pregrada je dizajnirana da štiti kontrolnu ploču i tipke kada je pećnica otvorena odnosno podešena na način rada Roštilj.
2. Molimo vas koristite ovu pregradu da biste zaštitili da toplota ošteti kontrolnu ploču i tipke kada je pećnica podešena na način rada za roštilj.
3. Stavite zaštitnu pregradu ispod kontrolne ploče otvaranjem prvog prednjeg stakla na vratima pećnice.
4. A onda osigurajte da je zaštitna pregrada između pećnice i prednjeg stakla, polako zatvarajući poklopac.
5. Bitno je za kuhanje da poklopac ostane otvoren u odgovarajućem rasponu kada je kuhanje podešeno na način rada za roštilj.
6. Zaštitna pregrads će obezbijediti idealne uslove za kuhanje dok istovremeno štiti kontrolnu ploču i tipke.

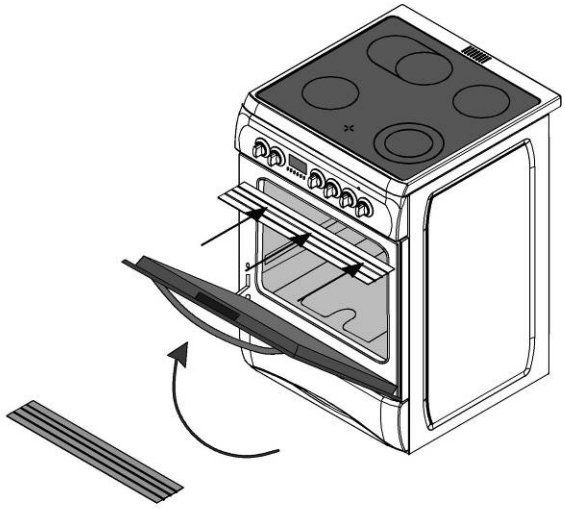


Figure 1

Figure 2

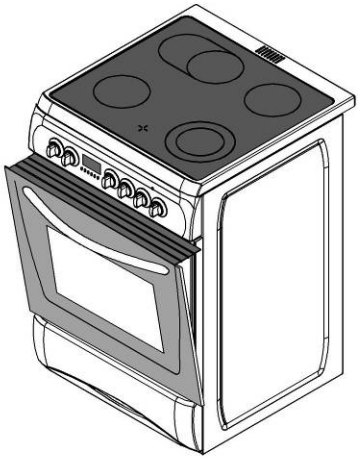


Figure 3

Održavanje i čišćenje

1. Isključite uređaj iz struje.
2. Tokom rada pećnice dijelovi su vrlo vrući. Izbjegavajte diranje zagrijanih elemenata.
3. Nikada ne čistite unutrašnje dijelove, keramičku ploču ili ladice uz pomoć metalne četke, kuhinjske strugalice ili nožem. Ne koristite abrazivna sredstva ili agresivne deterdžente za čišćenje.
4. Nakon čišćenja unutrašnjih dijelova vlažnom krpom natopljenom u blagu sapunicu obrišite je i osušite suhom krpom.
5. Očistite staklene dijelove i platu električnog štednjaka uz pomoć sredstava za čišćenje staklenih površina.
6. Ne čistitie uređaj parnim čistačima.
7. Ponead operite staklenu gornju površinu i grejna kola u blagoj sapunici.
8. Nikada ne koristite zapaljive tekućine i kiseline za čišćenje pećnice.
9. Ne perite niti jedan dio uređaja u perilici za posuđe.
10. Kako biste očistili prednje staklo na vratima pećnice skinite držač stakla uz pomoć odvijača te skinite staklo. Očistite staklo i obrišite ga. Nakon sušenja vratite ga na svoje mjesto.